# АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ

## Профессионального обучения 16675 ПОВАР

### ОП 01. «ОСНОВЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебного предмета **оп 01. «основы рыночной экономики и предпринимательства»**: планируемые результаты обучения дисциплины. В результате изучения дисциплины выпускник должен: знать/понимать

- основные принципы функционирования предприятия/фирмы во взаимодействии с внутренней и внешней средой.

Уметь объяснять:

- мотивационную структуру поведения людей в организации, сущность коммуникационных процессов;
- сравнивать/различать: власть и лидерство, основные фонды и оборотные средства.

Применять:

- формы и методы планирования, алгоритм принятия решений, оптимальные методы постановки и достижения цели;
- оценивать действия рыночных субъектов с точки зрения маркетинга;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- оценки собственных экономических действий, поведения других людей, происходящих событий с точки зрения маркетинга;
- успешного выполнения типичных экономических и управленческих ролей;
- решения практических маркетинговых проблем, возникающих в повседневной жизни;
- реализации и защиты прав потребителей и производителей товаров, осознанного выполнения гражданских обязанностей.
- решения практических задач, связанных с жизненными ситуациями;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- оценки происходящих событий и поведения людей в хозяйственной жизни.

## ОП 02. ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

### 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебного предмета ОП 02. ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ

В результате освоения дисциплины выпускник должен уметь:

- иметь навыки эффективной самопрезентации в ходе интервью с работодателем, публичного выступления, групповой дискуссии.

В результате освоения дисциплины выпускник должен знать:

- основные методы поиска работы,
- современные технологии трудоустройства;
- основные правила написания резюме, сопроводительных и рекомендательных писем;
- особенности адаптации молодого специалиста в компании;

## ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

### 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения предмета выпускник должен знать:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
-нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета слушатель должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

- пользоваться нормативными документами.

## ОП.04 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

## ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

**11.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины выпускник должен уметь:
- свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета;

В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен знать:
- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
- правила проведения инвентаризации;
- оформление документа при инвентаризации.

## МП.01 Организация производства ПОП

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**

Учебная дисциплина относится к профессиональным модулям

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью изучения дисциплины является** приобретение выпускником теоретических знаний и практических навыков по вопросам производственной и организационно - хозяйственной деятельности ПОП.

В результате изучения предмета выпускник должен знать:
- особенности деятельности функции ПОП;
- основные виды, типы и классы ПОП;
- организацию продовольственного и материально - технического снабжения;
- организацию складского, тарного и весового хозяйства;
- требования к складским и производственным помещениям;
- структуру производства предприятий;
- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия.

уметь:
- организовать приемку, хранение, отпуск всех видов продуктов;
- рационально и эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия;
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции;
- правильно организовывать рабочие места в цехах;
- работать с технологической документацией;
- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь;

- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

## МП.02 КУЛИНАРИЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

### 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина относится к профессиональным модулям

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью является формирование знаний умений и навыков по технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией. Овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд:
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, правила их безопасного использования;
- -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду
- пользоваться сборниками рецептур, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд;
- приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;

В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов;
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
- технологию приготовления и подачи супов и соусов;
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы;
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- технологию приготовления сладких блюд и напитков;
- технологию приготовления мучных изделий;
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- сроки хранения и реализации продуктов питания.

## МП.03 ОБОРУДОВАНИЕ, ОХРАНА ТРУДА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального обучения.

### 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина относится к профессиональным модулям

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью является теоретическое изучение и практическое освоение выпускником материально-технической оснащенности предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и
- производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом),
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.