

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Хабаровский технологический колледж»  
(КГА ПОУ ХТК)

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ ХТК

Л.В. Менякова

2022



## **АННОТАЦИИ**

**программ учебных дисциплин и профессиональных модулей  
программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными  
возможностями здоровья  
по профессии  
16675 ПОВАР**

Хабаровск  
2022

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОД.01 «Основы Российского законодательства»**

<p>Цели и задачи; требования к результатам освоения</p>	<p><b>Цель:</b> помощь в формировании правового опыта обучающихся; развитие ценностной ориентации в правовом поле</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- написать исковое заявление;</li> <li>- обратиться в органы полиции, к нотариусу;</li> <li>- принять участие в выборах в Российской Федерации;</li> <li>- составить трудовой договор;</li> <li>- написать заявление о приеме на работу, на предоставление отпуска, об увольнении;</li> <li>- рассчитать сроки предоставления оплачиваемого отпуска</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о необходимости норм для человека, общества и государства; существенные отличия правовых от других социальных норм; как создаются законы, какие законы есть в нашем государстве; роль законодательных органов и Президента;</li> <li>- основные права и обязанности гражданина Российской Федерации;</li> <li>- правовые основы создания семьи;</li> <li>- возникновение и прекращение трудовых отношений</li> </ul>
<p>Основные разделы</p>	<p>Тема 1. Правосудие в России Тема 2. Основной закон Российской Федерации Тема 3. Избирательное право Тема 4. Основы гражданского законодательства Тема 5. Основы семейного законодательства Тема 6. Основы административного и уголовного законодательства Тема 7. Основы трудового законодательства Тема 8. Материальная ответственность Тема 9. Основы земельного и экологического права</p>
<p>Структура учебной дисциплины</p>	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 16 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 16 в том числе: теоретическое обучение 10 практические занятия 6</p>
<p>Форма аттестации</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОД.02 «Математика в профессии»**

<p>Цели и задачи; требования к результатам освоения</p>	<p><b>Цель:</b> формирование представлений о математике как универсальном языке науки; развитие логического мышления, пространственного воображения</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- складывать и вычитать числа;</li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умножать числа «столбиком», делить числа «уголком»;</li> <li>- отличать обыкновенную дробь от десятичной;</li> <li>- составлять пропорции;</li> <li>- вычислять проценты;</li> <li>- отличать одну фигуру (тело) от другой;</li> <li>- определять и строить элементы фигур (тел);</li> <li>- строить окружность и ее элементы с помощью циркуля и линейки;</li> <li>- строить при помощи линейки прямые линии;</li> <li>- переводить данные из одной единицы измерения в другую;</li> <li>- производить измерения метрических мер при помощи соответствующего оборудования;</li> <li>- работать с калькулятором.</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математики в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- понятие числа, разряды чисел;</li> <li>- таблицу умножения;</li> <li>- понятия «доля», «часть», «пропорция», «процент», «масштаб»;</li> <li>- понятия: «линия», «луч», «отрезок», «угол», «параллельные и перпендикулярные прямые»;</li> <li>- понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник», «трапеция», «ромб», «параллелограмм»; элементы фигур: угол, сторона, диагональ;</li> <li>- понятия «окружность», «круг»; элементы окружности: радиус, диаметр, хорда;</li> <li>- понятия «длина», «ширина», «высота»;</li> <li>- понятия «масса», «объем» (вместимость);</li> <li>- единицы измерения: сантиметр, метр, грамм, литр и т. д.</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Сложение и вычитание натуральных чисел</p> <p>Тема 2. Умножение и деление натуральных чисел</p> <p>Тема 3. Дроби</p> <p>Тема 4. Проценты и пропорции</p> <p>Тема 5. Геометрические фигуры и геометрические тела</p> <p>Тема 6. Метрическая система мер</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 42 часа</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 42 часа в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 14 часов</p> <p>практические занятия 28 часов</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОД.03 «Культура речи»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<b>Цель:</b> формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; освоение
--	---

	<p>знаний о нормах речевого поведения в различных сферах общения; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>- исправлять лексические ошибки;</li> <li>- совершенствовать способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</li> <li>- грамотно использовать в конкретной коммуникационной ситуации вербальные и невербальные средства общения;</li> <li>- соблюдать этикетные правила в процессе речевого общения;</li> <li>- эффективно использовать полученные знания при создании текстов официально-делового стиля</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- связь языка и истории, культуры русского и других народов;</li> <li>- лексические нормы;</li> <li>- изобразительные возможности лексики;</li> <li>- лексическое и грамматическое значения слова;</li> <li>- особенности русского речевого этикета;</li> <li>- языковые особенности официально-делового стиля;</li> <li>- композиционные особенности текстов служебных документов (заявление, доверенность, резюме)</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Правильность русской речи</p> <p>Тема 2. Функциональные стили речи</p> <p>Тема 3. Типы речи</p> <p>Тема 4. Роль текста в жизни человека</p> <p>Тема 5. Литературный язык как высшая форма существования языка</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 14</p> <p>практические занятия 14</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

### Аннотация к программе учебной дисциплины ОД.04 «Этика и психология общения»

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> формирование психолого-педагогической культуры обучающихся с ОВЗ, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять простые приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;</li> <li>- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;</li> <li>- использовать знания о закономерностях конфликтного поведения, формировать навыки конструктивного разрешения конфликтов;</li> <li>- создавать и соблюдать имидж делового человека;</li> <li>- организовывать рабочее место</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы психологии общения;</li> <li>- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;</li> <li>- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, закономерности;</li> <li>- методы владения своим эмоциональным состоянием, формы контроля своего самочувствия, способы аргументации в производственных ситуациях;</li> <li>- составляющие внешнего облика профессионального работника: костюм, прическа, макияж, ухоженные руки, аксессуары;</li> <li>- правила организации рабочего пространства для конструктивной работы и профессионального общения.</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Профессиональная этика: понятие, сущность, функции</p> <p>Тема 2. Основные принципы и требования этической культуры</p> <p>Тема 3. Общение и межличностные отношения</p> <p>Тема 4. Общая психология</p> <p>Тема 5. Конфликт как особая форма взаимодействия</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 20</p> <p>практические занятия 8</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

### Аннотация к программе учебной дисциплины ОД.05 «Основы информатизации»

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей; освоение системы базовых знаний, отражающих роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах; приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;</li> <li>- распознавать информационные процессы в различных</li> </ul>
--	--

	<p>системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;</li> <li>- осуществлять поиск информации;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные подходы к определению понятия «информация»;</li> <li>- методы измерения количества информации;</li> <li>- единицы измерения информации;</li> <li>- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, графических редакторов, электронных таблиц);</li> <li>- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;</li> <li>- назначение и функции операционных систем.</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Информационная деятельность человека  Тема 2. Информация и информационные процессы  Тема 3. Средства информационных и коммуникационных технологий  Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов  Тема 5. Телекоммуникационные технологии</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28  Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28  в том числе:  теоретическое обучение 10  практические занятия 18</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

### Аннотация к программе учебной дисциплины ОД.06 «Основы экологических знаний»

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> формирование представлений о взаимодействии организмов и среды, о многообразии живых организмов, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</li> <li>- применять экологическое мышление и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>- проявлять личностное отношение к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</li> </ul>
--	---

	<p>- выполнять проекты экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры</p> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об основах экологической культуры как условии достижения устойчивого развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;</li> <li>- о гражданских правах и обязанностях в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Среда обитания человека и экологическая безопасность</p> <p>Тема 2. Концепция устойчивого развития</p> <p>Тема 3. Охрана природы</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 18</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 18</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 12</p> <p>практические занятия 6</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

**Аннотация к программе учебной дисциплины**  
**АД.01 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> формирование целостного представления о социальных системах, уровнях и способах управления социальными защитами населения; системных представлений о природе семейно-брачных отношений, о психологических закономерностях функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи; получение теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков</p> <p><b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>- составлять резюме,</li> <li>- осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;</li> <li>- основы гражданского и семейного законодательства;</li> <li>- основы трудового законодательства, основы регулирования</li> </ul>
--	--

	<p>труда инвалидов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>- функции органов труда и занятости населения;</li> <li>- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;</li> <li>- механизмы социальной адаптации</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия</p> <p>Тема 2. Гражданский Кодекс Российской Федерации в части статей о гражданских правах инвалидов</p> <p>Тема 3. Трудовой Кодекс Российской Федерации в части статей о трудовых правах инвалидов</p> <p>Тема 4. Семейный Кодекс Российской Федерации в части статей о семейных правах инвалидов</p> <p>Тема 5. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».</p> <p>Тема 6. Медико-социальная экспертиза</p> <p>Тема 7. Реабилитация инвалидов</p> <p>Тема 8. Трудоустройство инвалидов</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 40</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 40</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 24</p> <p>практические занятия 16</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

### Аннотация к программе учебной дисциплины АД.02 «Здоровье и окружающая среда»

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> формирование представления о природной сущности человека, среде его обитания, о влиянии факторов окружающей среды на здоровье человека, его сохранении и укреплении</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять меру ответственности за здоровье свое и окружающих людей;</li> <li>- определять меру своей ответственности за чистоту окружающей среды;</li> <li>- составлять рациональный распорядок труда и отдыха своей жизни;</li> <li>- составлять меню рационального питания;</li> <li>- вести здоровый образ жизни</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы здоровья и долголетия человека;</li> <li>- проблемы совершенствования культуры человека</li> <li>- меры защиты организма от влияния загрязненной окружающей среды;</li> <li>- меры защиты окружающей среды от влияния промышленных предприятий</li> </ul>
--	---



	- значение воды, воздуха, растений в жизни человека
Основные разделы	Тема 1. Факторы здоровья Тема 2. Здоровье и наследственность Тема 3. Среда жизнедеятельности человека Тема 4. Загрязнения окружающей среды Тема 5. Здоровый образ жизни Тема 6. Особенности профессиональной деятельности
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 28 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28 в том числе: теоретическое обучение 14 практические занятия 14
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

### Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.01 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, физиологических основ рационального питания, производственной санитарии и гигиены.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- основные группы микроорганизмов,</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.</li> </ul>
Основные разделы	Тема 1. Основы микробиологии

	<p>Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>Тема 3. Физиология питания. Пищевые вещества</p> <p>Тема 4. Пищеварение и усвояемость пищи</p> <p>Тема 5. Режим питания и его значение</p> <p>Тема 6. Личная и производственная гигиена</p> <p>Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к помещениям</p> <p>Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов</p> <p>Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 14</p> <p>практические занятия 14</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> ознакомление с основными определениями и методами кодирования товаров, с показателями ассортимента товаров, с методиками расчета товарных потерь, с требованиями к упаковке и маркировке товаров и методами определения их соответствия сопроводительным документа</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов;</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Классификация продовольственных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и</p>

	продуктов их переработки Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 52 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 52 в том числе: теоретическое обучение 26 практические занятия 26
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОП.03 «Оборудование предприятий общественного питания»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	Цель: ознакомление с комплексом технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, ее транспортировки и реализации В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности должен знать: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности;
--	---

	- правила охраны труда в организациях питания
Основные разделы	Тема 1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства Тема 3. Механическое оборудование Тема 4. Тепловое оборудование Тема 5. Холодильное оборудование
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 60 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 60 в том числе: теоретическое обучение 44 практические занятия 16
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОП.04 «Организация производства общественного питания»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	Цель: приобретение теоретических знаний по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - проводить бракераж готовой продукции должен знать: - отраслевые особенности общественного питания, классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; - структуру предприятий; - нормативную базу деятельности; - структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; - оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему
Основные разделы	Тема 1. Организация производственных помещений предприятий общественного питания Тема 2. Организация обслуживания посетителей
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 36 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 36

	в том числе: теоретическое обучение 26 практические занятия 10
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОП.05 «Основы экономики отрасли»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p>Цель: приобретение знаний о деятельности производственных и коммерческих фирм в современных условиях.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- различать виды организаций, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики и делать выводы;</li> <li>- понимать сущность предпринимательской деятельности;</li> <li>- объяснять основные экономические понятия и термины;</li> <li>- использовать полученные знания для определения производительности труда, трудозатрат, заработной платы.</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные типы экономических систем, рыночное ценообразование, виды конкуренции;</li> <li>- сущность и формы предпринимательства, виды организаций;</li> <li>- понятие основных и оборотных фондов, их формирование;</li> <li>- системы оплаты труда.</li> </ul>
Основные разделы	<p>Тема 1. Принципы рыночной экономики</p> <p>Тема 2. Рыночное ценообразование</p> <p>Тема 3. Предприятие как субъект хозяйствования</p> <p>Тема 4. Предпринимательская деятельность</p> <p>Тема 5. Налогообложение</p> <p>Тема 6. Трудовые ресурсы, производительность и оплата труда</p>
Структура учебной дисциплины	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 20</p> <p>практические занятия 8</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

**Аннотация к программе учебной дисциплины  
ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> формирование безопасного мышления и поведения, общей грамотности в области безопасности, как основы обеспечения защиты личности, общества и государства в целом на основе обоснования и принятия в пределах должностных обязанностей решений, а также совершения действий, связанных с реализацией норм безопасности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся</p>
---	--

	<p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> <li>- оказывать первую помощь;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>
<p>Основные разделы</p>	<p>Тема 1. Государственная система обеспечения безопасности  Тема 2. Основы обороны государства и воинская обязанность  Тема 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья  Тема 4. Основные положения охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания  Тема 5. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях  Тема 6. Опасные и вредные производственные факторы</p>

	Тема 7. Производственный травматизм и оказание первой помощи Тема 8. Гигиена труда
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 30 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 30 в том числе: теоретическое обучение 18 практические занятия 12
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

### Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.07 «Физическая культура»

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> содействие правильному физическому развитию и закаливанию организма; обучение жизненно важным двигательным умениям и навыкам; повышение уровня развития двигательных качеств; совершенствование регуляции вегетативных функций организма; формирование правильной осанки и, в необходимости, ее коррекция; улучшение координации движений и опоры нижних конечностей; улучшение походки, повышение физической и умственной работоспособности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
Основные разделы	<p>Раздел 1. Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Основы здорового образа жизни</p> <p>Раздел 3. Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p>
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 120 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 120 в том числе: теоретическое обучение 2 практические занятия 118

**Аннотация к программе профессионального модуля  
ПМ.01 «Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой  
кулинарной обработки»**

<p>Цели и задачи; требования к результатам освоения</p>	<p><b>Цель:</b> освоение трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара» и соответствующих им профессиональных компетенций</p> <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся <b>должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li><li>- в приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки</li><li>- в творческом оформлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос</li></ul> <p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li><li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li><li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li><li>- безопасно править кухонные ножи;</li><li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li><li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li><li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li><li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li><li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li><li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li></ul>
---	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции;</li> <li>- способы правки кухонных ножей;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика</li> </ul>
Основные разделы	<p><b>МДК 01.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки</b></p> <p>Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, требующих простой кулинарной обработки</p> <p>Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, требующих простой кулинарной обработки</p> <p>Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, требующих простой кулинарной обработки</p>
Структура профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 882</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 132</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 80</p> <p>практические занятия 52</p>

	Учебная практика 600 Производственная практика 150
Форма аттестации	Экзамен (квалификационный)

**Аннотация к программе профессионального модуля  
ПМ.02 «Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного  
ассортимента»**

Цели и задачи; требования к результатам освоения	<p><b>Цель:</b> освоение трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий» и соответствующих ей профессиональных компетенций</p> <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся <b>должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- в приготовлении блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- в творческом оформлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос</li> </ul> <p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- безопасно править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в</li> </ul>
---	---

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции;</li> <li>- способы правки кухонных ножей;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика</li> </ul>
<p>Основные разделы</p>	<p><b>МДК 02.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p> <p>Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>Структура профессионального</p>	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 906</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 126</p>

модуля	в том числе: теоретическое обучение 68 практические занятия 58 Учебная практика 600 Производственная практика 180
Форма аттестации	Экзамен (квалификационный)