

**Аннотация  
к рабочей программе по дисциплине  
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве»**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

## **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>138</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>92</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>46</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знатъ:**

- 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;
- понятие 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.

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавляемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

**знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

## **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

## **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	6

контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Аннотация  
к рабочей программе по дисциплине  
«Безопасность жизнедеятельности»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь.

**знатъ:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>

<b>в том числе:</b>	
практические занятия	<b>18</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

**Аннотация  
к рабочей программе по профессиональному модулю  
«Приготовление блюд из овощей и грибов»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

- ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>

в том числе:	
практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).</b>	

**Аннотация**  
**к рабочей программе по профессиональному модулю**  
**«Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных**  
**изделий, яиц творога, теста»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>96</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>60</b>

в том числе:	
практические занятия	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).</b>	

**Аннотация**  
**к рабочей программе по профессиональному модулю**  
**«Приготовление супов и соусов»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт;**

- приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>

в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).</b>	

**Аннотация  
к рабочей программе по профессиональному модулю  
«Приготовление блюд из рыбы»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

**знатъ:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>

в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
<b>Итоговая аттестация</b> в форме экзамена (квалификационного).	

**Аннотация**  
**к рабочей программе по профессиональному модулю**  
**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

- приготовления блюд из мяса и птицы

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мяса и птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила хранения блюд из мяса и птицы;
- Требование к качеству блюд из мяса и птицы;
- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из мяса и птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и птицы;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и птицы;
- температурный режим и правила приготовления блюд из мяса и птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

## **Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>79</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>52</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>26</b>
<b>Итоговая аттестация</b> в форме экзамена (квалификационного).	

### **Аннотация к рабочей программе по профессиональному модулю «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

- приготовления основных холодных блюд и закусок
- уметь:**
  - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам и закускам;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок;
  - оценивать качество готовых блюд;
  - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для холодных блюд и закусок;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных холодных блюд и закусок;
- температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## **Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>66</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>44</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>22</b>
<b>Итоговая аттестация</b> в форме экзамена (квалификационного).	

**Аннотация  
к рабочей программе по профессиональному модулю  
«Приготовление сладких блюд и напитков»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд, приготовление напитков
- уметь:**
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
  - оценивать качество готовых блюд

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

## **Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
<b>Итоговая аттестация</b> в форме экзамена (квалификационного).	

**Аннотация**  
**к рабочей программе по профессиональному модулю**  
**«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- уметь:**
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>210</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>140</b>
в том числе:	
практические занятия	68
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>70</b>
<b>Итоговая аттестация</b> в форме экзамена (квалификационного).	

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине «Физическая культура»**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно–оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

**знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

