

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование разделов дисциплины:

- 1. Основы микробиологии.**
- 2. Основы санитарии и гигиены**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование разделов дисциплины:

1. Техническое оснащение предприятий общественного питания.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«ОП. 06 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование разделов дисциплины:

1. Рисование и лепка для кондитера.
2. Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«ОП.07 Учёт на предприятиях общественного питания»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование разделов дисциплины:

- 1. Основы теории бухгалтерского учета**
- 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании**

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 144 часа, в том числе:

- Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа,
- самостоятельная работа – 16 часов.
- учебная практика – 60 часов.
- производственная практика- 36 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

- 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.**

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
«ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА »**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 159 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 42 часа,
- самостоятельная работа – 21 час.
- учебная практика – 60 часов.
- производственная практика- 36 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
2. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из каш, гарниров из круп, блюд из бобовых.
3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий
4. Приготовление, оформление и отпуск простых блюда из яиц и творога, а также блюд требующих кулинарной обработки средней степени сложности.
5. Приготовление, оформление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление супов и соусов»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 194 часа, в том числе:

- Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 40 часов,
- самостоятельная работа – 16 часов.
- учебная практика – 102 часа.
- производственная практика- 36 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

1. Приготовление супов.
2. Приготовление соусов.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 136 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 55 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 37 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной практики – 72 часа.

производственная практика- 27 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

3. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
4. Технология приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
5. Технология приготовления, оформление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы, требующих кулинарной обработки средней степени сложности

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – всего –189 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –48 часов;

самостоятельной работы обучающегося –24 часа;

учебной практики –114 часов.

производственная практика- 27 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

1.Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

2. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

3. Технология приготовления блюда из мяса и мясных продуктов.

4. Технология приготовления блюд из домашней птицы

Аннотация рабочей программы профессионального модуля «ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – всего –115 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – **51** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**34** часа;

самостоятельной работы обучающегося –**17** часов;

учебной практики –**54** часа.

производственная практика- 27 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

- 2. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.**
- 3. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности**
- 4. Приготовление и оформление простых холодных закусок, а так же холодных закусок средней степени сложности**
- 5. Приготовление и оформление простых холодных блюда, а так же холодных блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности**

Аннотация рабочей программы профессионального модуля «ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка – 51 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –34 часа;

самостоятельной работы обучающегося –17 часов;

учебной практики –54 часа.

производственная практика- 27 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

- 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд**
- 2. Приготовление горячих и холодных напитков**

Аннотация рабочей программы профессионального модуля «ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО.

Включает в себя:

паспорт программы (место профессионального модуля в структуре ОПОП, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения дисциплины);

структуру и содержание профессионального модуля (объем профессионального модуля и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля);

условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы);

контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – всего – 863 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося –179 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –119 часов;

самостоятельной работы обучающегося –60 часов;

учебной практики –312 часов.

производственная практика- 432 часа.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба
2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.
3. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
4. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.
5. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.