

Аннотация рабочей программы дополнительного учебного предмета ДУП 01.01 Основы поварского дела

Место дополнительного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебный предмет относится к дополнительным учебным предметам (ДУП), связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дополнительными учебными предметами: ДУП 01.02 Экология; ДУП 01.03 Основы проектной деятельности; ДУП 01.04 Психология.

Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

уметь:

- У 1 выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- У 2 представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- У 3 производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- У 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- У 5 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;
- У 6 украшать готовое блюдо;
- У 7 сервировать стол;
- У 8 безопасно править кухонные ножи;
- У 9 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- У 10 темперировать шоколад
- У 11 пользоваться кондитерскими мешками, корнетиками, насадками

знать:

- З 1 виды деятельности повара, кондитера;
- З 2 профессиональные качества будущего специалиста;
- З 3 взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- З 4 назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- З 5 историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- З 6 перспективы развития общественного питания и его основные направления.
- З 7 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.
- З 8 правила сервировки
- З 9 правила поведения за столом
- З 10 правила по технике безопасности при выполнении работ по оформлению блюд
- З 11 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола
- З 12 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- З 13 знать способы темперирования шоколада
- З 14 знать приемы изготовления корнетиков

Учебный предмет способствует формированию профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4,

**ПК 2.1-2.8,
ПК 3.1-3.6,
ПК 4.1-4.5,
ПК 5.1-5.5**

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторные занятия	24
практические занятия не предусмотрены	*
контрольные работы не предусмотрены	*
курсовая работа (проект) не предусмотрена	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме: Зачета	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022