

## **Аннотации на рабочие программы учебных дисциплин по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер**

### **БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОДб.01 Русский язык**

Максимальная учебная нагрузка - 124 часа

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 78 часов, в том числе практические занятия – 10 часов;

Самостоятельная работа обучающегося - 46 часов

Промежуточная аттестация в форме **экзамена**

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен:

#### **уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

#### **знать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

#### **ОДб.02 Литература**

Максимальная учебная нагрузка - 313 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 196 часов, в том числе практические занятия – 52 часа;

Самостоятельная работа обучающегося – 117 часов;

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «Литература» обучающийся должен:

#### **уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка,

- художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
  - определять род и жанр произведения;
  - сопоставлять литературные произведения;
  - выявлять авторскую позицию;
  - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
  - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
  - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

**знать:**

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

**ОДб.03. Иностранный язык**

Максимальная учебная нагрузка - 252 часа

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 156 часов, в том числе практические занятия – 118 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 96 часов

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен:  
**уметь:**

- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации.

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней.
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи.
- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

**знать:**

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО.

**ОДб.04 История**

Максимальная учебная нагрузка - 189 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 118 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 71 час.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен:

**уметь:**

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**знать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

**ОДб.05 Обществознание (включая экономику и право)**

Максимальная учебная нагрузка - 233 часа

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 156 часов

самостоятельная работа обучающегося – 77 часов

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

**знать:**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;
- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента)
- механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России

- органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России
- функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста

**уметь:**

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам
- самостоятельно работать с правовой информацией источниками права, в том числе нормативными правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности.
- применять освоенные знания с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности.

- решать практические задачи в социально-правовой сфере
- самостоятельно принимать правовые решения
- приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
- описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
- объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли;

### **ОДб.08 Математика**

Максимальная учебная нагрузка - 405 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 273 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 132 часа.

Промежуточная аттестация в форме экзамена

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен:

#### **уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразование выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

- Использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для описания с помощью функций различных зависимостей, представляя их графически, интерпретации графиков.
- Находить производные элементарных функций;
- Использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- Применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значений;
- Вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определённого интеграла;

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

- Решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшее и наименьшие значения, на нахождения скорости и ускорения.
- Решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- Использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- Изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- Составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;

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

- Для построения и исследования простейших математических моделей.
- Решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- Вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

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

- Для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- Анализа информации статистического характера.
- Распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- Описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- Анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

- Изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- Строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- Решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- Использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- Проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

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

- Для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- Вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

**знать:**

- Значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- Значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- Универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- Вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

### **ОДб.10 Информатика и ИКТ**

Максимальная учебная нагрузка - 234 часа;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 156 часов, в том числе практические занятия – 126 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 78 часов.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» обучающийся должен: **уметь:**

- распознавать информационные процессы в различных системах;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;



- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила ТБ и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

**знать:**

- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

**ОДб.12 Физическая культура**

Максимальная учебная нагрузка - 261 час;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 174 часа, в том числе практические занятия – 174 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 87 часов.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен

**уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

**знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**ОДб.13 ОБЖ**

Максимальная учебная нагрузка - 104 часа;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 70 часов, в том числе практические занятия – 22 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 34 часа.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «ОБЖ» обучающийся должен

**уметь:**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**знать:**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

## **ПРОФИЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Одп.16 Физика**

Максимальная учебная нагрузка - 257 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 172 часа, в том числе практические занятия – 15 часов, лабораторные занятия -18 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 85 часов.

Промежуточная аттестация в форме **экзамена**

В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен

#### **уметь:**

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел;
- электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;

#### **знать:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

### **Одп.19 Химия**

Максимальная учебная нагрузка - 136 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 90 часов, в том числе практические занятия и лабораторные занятия 12 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 46 часов.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен

**уметь:**

- **называть:** изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;
- **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;
- **характеризовать:** *s*-, *p*-, *d*-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);
- **объяснять:** зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость

скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;

- **выполнять химический эксперимент** по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;
- **проводить** расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- **осуществлять** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

**знать:**

- **роль химии в естествознании**, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;
- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные *s*-, *p*-, *d*-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;
- **основные законы химии:** закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;
- **основные теории химии;** строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;
- **классификацию и номенклатуру** неорганических и органических соединений;
- **природные источники углеводородов** и способы их переработки;
- **вещества и материалы, широко используемые в практике:** основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи,

аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства;

## **ОДп.20 Биология**

Максимальная учебная нагрузка - 156 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 100 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 19 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 56 часов.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

В результате изучения учебной дисциплины «Биология» обучающийся должен

**уметь:**

- **объяснять:** роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;
- **решать** элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);
- **описывать** особей видов по морфологическому критерию;
- **выявлять** приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- **сравнивать:** биологические объекты (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;
- **анализировать** и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- **изучать** изменения в экосистемах на биологических моделях;
- **находить** информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) и критически ее оценивать;

**знать:**

- **основные положения** биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере; сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости;
- **строение биологических объектов:** клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);

- **сущность биологических процессов:** размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;
- **вклад выдающихся ученых** в развитие биологической науки;
- **биологическую терминологию и символику;**

## ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

### Общие компетенции

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### Профессиональные компетенции

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### ОП.01. Основы микробиологии, санитарии в пищевом производстве

Максимальная учебная нагрузка - 62 часа;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 40 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 22 часа.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

### **Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 1.1-1.2

ПК 2.1-2.5

ПК 3.1-3.4

ПК 4.1-4.3

ПК 5.1-5.4

ПК 6.1-6.4

ПК7.1-7.3

ПК 8.1-8.6

В результате изучения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии в пищевом производстве» обучающийся должен:

#### **Уметь**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

#### **Знать**

- основных групп микроорганизмов;
- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правил личной гигиены работников пищевых производств;
- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

### **ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

Максимальная учебная нагрузка - 62 часа;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 40 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 22 часа.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

### **Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 1.1-1.2

ПК 2.1-2.5

ПК 3.1-3.4

ПК 4.1-4.3

ПК 5.1-5.4



ПК 6.1-6.4  
ПК7.1-7.3  
ПК 8.1-8.6

В результате изучения учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен:

#### **Уметь**

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
- Составлять рационы питания.

#### **Знать**

- Роли пищи для организма человека.
- Основных процессов обмена веществ в организме.
- Суточного расхода энергии.
- Составы, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания.
- Роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
- Физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения.
- Усвояемости пищи, влияющие на неё факторы.
- Понятия рациона питания.
- Суточной нормы потребности человека в питательных веществах.
- Норм и принципов рационального сбалансированного питания.
- Методики составления рационов питания.
- Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров.
- Общих требований к качеству сырья и продуктов.
- Общих требований к качеству сырья и продуктов.

### **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Максимальная учебная нагрузка - 123 часа;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 80 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 43 часа.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

#### **Коды формируемых компетенций**

ОК1-8  
ПК 1.1-1.2  
ПК 2.1-2.5  
ПК 3.1-3.4  
ПК 4.1-4.3  
ПК 5.1-5.4  
ПК 6.1-6.4  
ПК7.1-7.3  
ПК 8.1-8.6

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

**Уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых 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;

**Знания:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципов организации кулинарного и кондитерского производства;
- учета сырья и готовых изделий на производстве;
- устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- видов раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**ОП.04.Экономические и правовые основы производственной деятельности**

Максимальная учебная нагрузка - 78 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 52 часа, в том числе практические занятия и лабораторные занятия 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 26 часов.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

**Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 1.1-1.2

ПК 2.1-2.5

ПК 3.1-3.4

ПК 4.1-4.3

ПК 5.1-5.4

ПК 6.1-6.4

ПК7.1-7.3

ПК 8.1-8.6

В результате изучения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» 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 ;

**Знать:**

- принципы рыночной экономики;

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

### **ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**

Максимальная учебная нагрузка - 48 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 часа, в том числе практические занятия и лабораторные занятия 12 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

#### **Коды формируемых компетенций**

- ОК1-8
- ПК 1.1-1.2
- ПК 2.1-2.5
- ПК 3.1-3.4
- ПК 4.1-4.3
- ПК 5.1-5.4
- ПК 6.1-6.4
- ПК7.1-7.3
- ПК 8.1-8.6

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 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 назначения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученные профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

#### **Знать:**

- 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 серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствий профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения состоящих на вооружении (оснащение) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей в военной службе;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

*ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов*

*МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов*

*УП.01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов*

*ПП.0.1.01. Приготовление блюд из овощей и грибов*

Максимальная учебная нагрузка - 158 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 95 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 40 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 63 часа.

Учебной практики – 72 часа

Производственной практики – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного

### **Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК1.1-1.2

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» 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, товароведную 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 и 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

**ПМ.02 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

*МДК.02.01 Технология подготовки сырья приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста*

*УП.02.01 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста*

*ПП.02.01 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста*

Максимальная учебная нагрузка - 146 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 82 часа, в том числе практические и лабораторные занятия 40 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 64 часа.

Учебной практики – 36 часов

Производственной практики – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена **квалификационного**

**Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 2.1-2.5

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

обучающийся должен:

**Иметь практический опыт**

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

#### **Уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- 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

### **ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

*МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов*

*УП.03.01 Приготовление супов и соусов*

*ПП.03.01 Приготовление супов и соусов*

Максимальная учебная нагрузка - 60 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 34 часа, в том числе практические и лабораторные занятия 16 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 26 часов.

Учебной практики – 36 часов

Производственной практики – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена **квалификационного**

#### **Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 3.1-3.4

В результате изучения учебной дисциплины «Приготовление супов и соусов» 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

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

*МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы*

*УП.04.01 Приготовление блюд из рыбы*

*ПП.04.01 Приготовление блюд из рыбы*

Максимальная учебная нагрузка - 170 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 103 часа, в том числе практические и лабораторные занятия 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 67 часов.

Учебной практики – 72 часов

Производственной практики – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена **квалификационного**

**Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 4.1-4.3

В результате изучения учебной дисциплины «Приготовление блюд из рыбы» 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;

**Знать:**

- 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

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

*МДК.05.01 Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы*

*УП.05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы*

*ПП.05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы*

Максимальная учебная нагрузка - 136 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 79 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 57 часов.

Учебной практики – 72 часа

Производственной практики – 72

Промежуточная аттестация в форме экзамена **квалификационного**

**Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 5.1-5.4

В результате изучения учебной дисциплины «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**



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

**знать:**

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

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

*МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок*

*УП.06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*

*ПП.06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*

Максимальная учебная нагрузка - 135 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 90 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 45 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 45 часов.

Учебной практики – 36 часов

Производственной практики – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена **квалификационного**

**Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 6.1-6.4

В результате изучения учебной дисциплины «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

***МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков***

***УП.07.01 Приготовление сладких блюд и напитков***

***ПП.07.01 Приготовление сладких блюд и напитков***

Максимальная учебная нагрузка - 80 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 50 часов, в том числе практические и лабораторные занятия 26 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 30 часов.

Учебной практики – 36 часов

Производственной практики – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена **квалификационного**

**Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 7.1-7.3

В результате изучения учебной дисциплины «Приготовление сладких блюд и напитков» обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления 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

**ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

*МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*

*УП.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*

*ПП.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*

Максимальная учебная нагрузка - 289 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 184 часа, в том числе практические и лабораторные занятия 102 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 105 часов.

Учебной практики – 72 часа

Производственной практики – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного

**Коды формируемых компетенций**

ОК1-8

ПК 8.1-8.6

В результате изучения учебной дисциплины «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» 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

**ФК.00 Физическая культура**

Максимальная учебная нагрузка - 72 часа;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 36 часов.

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

**Коды формируемых компетенций**

ОК2, ОК3, ОК6, ОК8

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» 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;