Аннотации рабочих программ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.01 Русский язык
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 176 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 176 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	• совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; • формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); • совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; • дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Русский язык обеспечивает достижение обучающимися следующих предметных результатов: − сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; − сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; − владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества

	писателя в процессе анализа текста; − способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; − владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Язык и речь. Раздел: Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Раздел: Лексикология и фразеология. Раздел: Морфемика, словообразование, орфография. Раздел: Морфология и орфография. Раздел: Синтаксис и пунктуация.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен - 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.02 Литература
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 242 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 242 часа; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	• воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; • развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; • освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-

	литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; • совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Литература обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов: − сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; − сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; − владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; − способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; − владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Русская литература XIX века. Раздел: Литература XX века.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт - 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.03 Родная литература
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 56 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 56 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2 семестры
Цели освоения дисциплины	- воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной русской литературы, и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России; - формирование познавательного интереса к родной русской литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историко-культурного опыта русского народа, включение обучающегося в культурно-языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию; - осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение русской культуры; - развитие у обучающихся интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Родная литература обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов: – ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; – осознанию значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; – систематическому чтению как средству познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога; – пониманию родной литературы как одной из основных национально культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни; – культурной самоидентификации, осознанию коммуникативно эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры; – навыкам понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

Содержание дисциплины	Содержание программы по родной литературе не включает произведения, изучаемые в основном курсе литературы, его задача расширить литературный и культурный кругозор обучающихся за счёт их знакомства с дополнительными произведениями фольклора, произведениями Пермских поэтов и писателей, наиболее ярко воплотившими национальные особенности русской литературы и культуры. Раздел 1. Устное народное творчество народов Прикамья; Раздел 2. Становление пермской литературы и театра; Раздел 3. Литература XVIII- XIX вв.; Раздел 4. Литература XX вв.; Раздел 5. Современная литература; Раздел 6. Русские классики и Пермь.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт - 2 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.04 Иностранный язык
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 224 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 224 часа; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	– формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; – формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; – формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; – воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; – воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Иностранный язык обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

	– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.
Содержание дисциплины	Введение Цели и задачи изучения учебного предмета Английский язык. Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Практические занятия Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Магазины, товары, совершение покупок. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Научно-технический прогресс. Человек и природа, экологические проблемы.

	Индивидуальные проекты Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др. Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута). Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор. Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?» Профессионально ориентированное содержание Практические занятия Достижения и инновации в области науки и техники. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Современные компьютерные технологии в промышленности. Отраслевые выставки. Ролевые игры Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии. Интервью корреспондента с работниками предприятия (представление, описание личных и профессиональных качеств). Посещение вычислительного центра. Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации. На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт - 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.05 История
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 246 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 246 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; - формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

	- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; - развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; - формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; - воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета История обеспечивает достижение обучающимися следующих предметных результатов: - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Древнейшая стадия истории человечества. Раздел: Цивилизации Древнего мира. Раздел: Цивилизации Запада и Востока в Средние века. Раздел: От Древней Руси к Российскому государству. Раздел: Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству. Раздел: Страны Запада и Востока в XVI—XVII веке. Раздел: Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи. Раздел: Становление индустриальной цивилизации. Раздел: Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Раздел: Российская империя в XIX веке. Раздел: От Новой истории к Новейшей. Раздел: Между мировыми войнами. Раздел: Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Раздел: Мир во второй половине XX — начале XXI века. Раздел: Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991

	годы. Раздел: Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт – 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.06 Математика
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 300 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 300 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	• обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; • обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления; • обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач; • обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Математика обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов: - сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; - сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; - владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением

	характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; - владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; - владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Алгебра. Раздел: Основы тригонометрии. Раздел: Начала математического анализа. Раздел: Уравнения и неравенства. Раздел: Комбинаторика, статистика и теория вероятностей. Раздел: Геометрия.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен – 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.07 Информатика
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 132 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 132 часа; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; - формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - формирование у обучающихся умений применять,

	анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; - развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; - приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; - приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; - владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Информатика обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов: - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

	- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Информационная деятельность человека. Раздел: Информация и информационные процессы. Раздел: Средства информационных и коммуникационных технологий. Раздел: Технология создания и преобразования информационных объектов. Раздел: Телекоммуникационные технологии.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт - 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.08 Астрономия
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 46 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 46 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	3 семестр
Цели освоения дисциплины	- понимание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий; - формирование научного мировоззрения; - применение естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Астрономия обеспечивает достижение обучающимися следующих предметных результатов: − сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; − понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; − владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; − сформированность представлений о значении астрономии

	в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; − осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: История развития астрономии. Раздел: Устройство Солнечной системы. Раздел: Строение и эволюция Вселенной.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт – 3 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.09 Химия
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 170 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 170 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	• формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; • формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания; • развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; • приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Химия обеспечивает достижение обучающимися следующих предметных результатов: - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности

	человека для решения практических задач; - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Общая и неорганическая химия. Раздел: Органическая химия.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт – 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.10 Биология
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 226 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 226 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания; - овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и

	творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; - воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем; - использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Биология обеспечивает достижение обучающимися следующих предметных результатов: - сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; - владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Учение о клетке. Раздел: Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов Раздел: Основы генетики и селекции. Раздел: Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение. Раздел: Происхождение человека. Раздел: Основы экологии.

	Раздел: Бионика.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен – 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.11 Физическая культура
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 282 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 282 часа; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Цели освоения дисциплины	- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; - развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; - формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; - овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; - овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; - освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; - приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Физическая культура обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов: - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

	- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно--спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Раздел: Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Раздел: Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Раздел: Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Раздел: Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Раздел: Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Раздел: Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Раздел: Лыжная подготовка. Раздел: Гимнастика. Раздел: Спортивные игры. Раздел: Виды спорта по выбору.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт – 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОУД.12 Основы безопасности жизнедеятельности
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Общеобразовательная учебная дисциплина общеобразовательного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 96 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 96 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2 семестры
Цели освоения дисциплины	- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых

	надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства); - снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства; - формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; - обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.
Результаты освоения дисциплины	Освоение содержания учебного предмета Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение следующих предметных результатов: - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; - освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; - получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой,

	огневой и тактической подготовки; - освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; - владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.
Содержание дисциплины	Раздел: Введение. Раздел: Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения. Раздел: Государственная система обеспечения безопасности населения. Раздел: Основы обороны государства и воинская обязанность. Раздел: Основы медицинских знаний.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт – 2 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 102 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 102 часа; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2 семестр.
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: - З1 основные понятия и термины микробиологии; - З2 основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; - З3 микробиология основных пищевых продуктов; - З4 правила личной гигиены работников организации питания; - З5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - З6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - З7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - З8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - З9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции - З10 пищевые вещества и их значение для организма

	человека; - З11суточную норму потребности человека в питательных веществах; - З12основные процессы обмена веществ в организме; - З13 суточный расход энергии; - З14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - З15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - З16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - З17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - З18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - З19 методики составления рационов питания. Умеет: - У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - У2 определять источники микробиологического загрязнения; - У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - У4 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - У5 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - У6 рассчитывать энергетическую ценность блюд; - У7 составлять рационы питания для различных категорий потребителей.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Основы микробиологии. Тема 1.1. Общая характеристика микроорганизмов. Тема 1.2. Пищевые инфекционные заболевания и отравления. Раздел 2. Санитария, гигиена. Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Раздел 3. Основы физиологии питания. Тема 3.1 Основные сведения о физиологии питания.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен – 2 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 66 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 52 часа; - самостоятельная работа - 14 часов.
Семестр изучения	4 семестр.
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: З1: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; З2: требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS); З3: виды товарных потерь и их актирование (WS); З4: виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З5: методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; З6: современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; З7: виды складских помещений и требования к ним; З8: правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Умеет: У1: проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; У2: оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У3: соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS); У4: определять стоимость хранения (WS); У5: отчитываться за потери при хранении (WS); У6: составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS); У7: оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; У8: осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Тема 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров. Тема 3. Товароведная характеристика плодоовощных

	товаров. Тема 4. Товароведная характеристика вкусовых товаров. Тема 5. Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров. Тема 6. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов. Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен – 2 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 100 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 100 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	1, 2 семестры
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: - З1: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - З2: принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - З3: правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - З4: способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - З5: правила электробезопасности, пожарной безопасности; - З6: правила охраны труда в организациях питания. Умеет: - У1: организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - У2: определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - У3: подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Организация кулинарного, кондитерского производства в организациях питания Раздел 2. Оборудование: механическое, тепловое, холодильное Раздел 3. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен – 2 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 84 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 78 часов; - самостоятельная работа - 6 часов.
Семестр изучения	5, 6 семестры.
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: Умеет:
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Тема 1.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт - 6 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.05 Основы калькуляции и учёта
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

Трудоемкость (час.)	Всего 40 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 40 часов; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	3 семестр.
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Умеет: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;

	- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карты; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Тема 1.Общая характеристика бухгалтерского учета. Тема 2. Ценообразование в общественном питании. Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовые организации питания. Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации и товаров предприятиями общественного питания. Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен - 3 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.06 Охрана труда
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 56 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 46 часов; - самостоятельная работа - 12 часов.
Семестр изучения	4 семестр.
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: - З 1: Действие токсичных веществ на организм человека;

	- З 2: Меры предупреждения пожаров и взрывов; - З 3: Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; - З 4: Основные причины возникновения пожаров и взрывов; - З 5: Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; - З 6: Правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; - З 7: Правила безопасной эксплуатации механического оборудования; - З 8: Профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; - З 9: Предельно допустимые концентрации (далее - ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты; - З 10: Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; - З 11: Систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; - З 12: Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов. Умеет: - У 1: Применять средства индивидуальной и коллективной защиты. - У 2: Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - У 3: Использовать экобиозащитную и противопожарную технику. - У 4: Проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; - У 5: Проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды; - У 6: Соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; - У 7: Визуально определять пригодность СИЗ к использованию.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Тема 1. Общие вопросы охраны труда и производственной санитарии. Тема 2. Охрана труда при выполнении электромонтажных работ.

Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа..
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт - 4 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 74 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 64 часа; - самостоятельная работа - 10 часов.
Семестр изучения	6, 7 семестры.
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: З 1: профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; З 2: лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; З 3: простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; З 4: предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; З 5: имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; З 6: артикль: определенный, неопределенный, нулевой; З 7: основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; З 8: употребление существительных без артикля; З 9: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; З 10: наречия в сравнительной и превосходной степенях; З 11: неопределенные наречия, производные от some, any, every; З 12: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; З 13: глагол, понятие глагола-связки; З 14: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect. Умеет: У 1: использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные

	и повседневные темы; У 2: владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; У 3: самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; У 4: участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; У 5: осуществлять запрос и обобщение информации; У 6: обращаться за разъяснениями; У 7: выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; У 8: вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); У 9: поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); У 10: завершать общение; У 11: делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; У 12: кратко передавать содержание полученной информации; У 13: в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность; У 14: небольшой рассказ (эссе); У 15: заполнение анкет, бланков; У 16: написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом; У 17: понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; У 18: высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; У 19: отделять главную информацию от второстепенной; У 20: выявлять наиболее значимые факты; У 21: определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию; У 22: извлекать необходимую, интересующую информацию; У 23: отделять главную информацию от второстепенной; У 24: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3.,

	ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала. Тема 3. Составление меню. Названия блюд. Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование. Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда. Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане. Тема 7. Система закупок и хранения продуктов. Тема 8. Организация работы официанта и бармена. Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт – 6, 7 семестры.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 46 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 42 часа; - самостоятельная работа - 4 часа.
Семестр изучения	6 семестр.
Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: – З1: 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; – З2: основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – З3: основы военной службы и обороны государства; – З4: задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – З5: способы защиты населения от оружия массового поражения; – З6: меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – З7: организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – З8: основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; – З9: область применения получаемых профессиональных

	знаний при исполнении обязанностей военной службы; – З10: порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Умеет: – У1: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; – У2: предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; – У3: использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; – У4: применять первичные средства пожаротушения; – У5: ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; – У6: применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; – У7: владеть способами бесконфликтного общения в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – У8: оказывать первую помощь пострадавшим.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Тема 1. Вооруженные силы РФ – защитники нашего Отечества. Тема 2. Боевые традиции ВС России. Тема 3. Воинская обязанность. Тема 4. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт - 6 семестр.

Индекс и наименование дисциплины	ОП.09 Физическая культура
Место дисциплины в структуре образовательной программы	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 54 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 54 часа; - самостоятельная работа - 0 часов.
Семестр изучения	6, 7 семестры.

Результаты освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся: Знает: - З 1: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - З 2: основы здорового образа жизни; - З 3: условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - З 4: средства профилактики перенапряжения. Умеет: - У 1: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - У 2: применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - У 3: пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4., ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8., ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6., ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5., ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Теоретическая часть. Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Тема 1.2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Тема 1.3. Способы регулирования и контроля физических нагрузок. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Раздел 2. Практическая часть. Тема 2.1. Лёгкая атлетика. Тема 2.2. Спортивные игры. Тема 2.3. Гимнастика. Тема 2.4. Лыжная подготовка. Кроссовая подготовка. Тема 2.5. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.
Виды учебной работы	Практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт – 6, 7 семестры.

Индекс и наименование модуля	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Место модуля в структуре образовательной программы	Профессиональный модуль профессионального учебного цикла

Трудоемкость (час.)	Всего 392 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 386 часов; - самостоятельная работа - 6 часов.
Семестр изучения	2, 3, 4 семестры.
Результаты освоения модуля	В результате освоения модуля обучающийся: Имеет практический опыт: - ПО1: подготовке, уборке рабочего места; - ПО2: подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - ПО3: обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - ПО4: приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ПО5: ведении расчетов с потребителями. Знает: - З1: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - З2: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - З3: требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - З4: рецептуры, методы обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов; - З5: способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Умеет: - У1: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - У2: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - У3: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, подготовки полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.1.1., ПК.1.2., ПК.1.3., ПК.1.4.
Содержание модуля	МДК.01.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов УП.01 Учебная практика. ПП.01 Производственная практика.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен по модулю – 4 семестр.

Индекс и наименование модуля	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарныых изделий, закусок разнообразного ассортимента
Место модуля в структуре образовательной программы	Профессиональный модуль профессионального учебного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 758 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 726 часов; - самостоятельная работа - 32 часа.
Семестр изучения	5, 6, 7, 8 семестры.
Результаты освоения модуля	В результате освоения модуля обучающийся: Имеет практический опыт: - ПО1: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - ПО2: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ПО3: упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - ПО4: порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ПО5: ведение расчетов с потребителями. - ПО6: упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - ПО7: порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении с учетом требований и безопасности готовой продукции; - ПО8: ведении расчетов с потребителями. Знает: - З1: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - З2: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, и правила ухода за ними; - З3: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - З4: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - З5: правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

	Умеет: -У1: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - У2: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - У3: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - У4: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований и безопасности готовой продукции.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., 2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
Содержание модуля	МДК.02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентиции горячих блюд, кулинарных изделий, закусок УП.02 Учебная практика. ПП.02 Производственная практика.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен квалификационный – 7 семестр.

Индекс и наименование модуля	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарныых изделий, закусок разнообразного ассортимента
Место модуля в структуре образовательной программы	Профессиональный модуль профессионального учебного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 526 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 502 часа; - самостоятельная работа - 24 часа.
Семестр изучения	5, 6 семестры.
Результаты освоения модуля	В результате освоения модуля обучающийся: Имеет практический опыт: - ПО1: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - ПО2: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ПО3: упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

	- ПО4: порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ПО5: ведении расчетов с потребителями. Знает: - З1: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - З2: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - З3: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - З4: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - З5: правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Умеет: - У1: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - У2: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - У3: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - У4: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.3.1., ПК.3.2., ПК.3.3., ПК.3.4., ПК.3.5., ПК.3.6.
Содержание модуля	МДК.03.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок УП.03 Учебная практика. ПП.03 Производственная практика.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен квалификационный – 7 семестр.

Индекс и наименование модуля	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Место модуля в структуре образовательной программы	Профессиональный модуль профессионального учебного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 386 часов, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 370 часов; - самостоятельная работа - 16 часов.
Семестр изучения	7, 8 семестры.
Результаты освоения модуля	В результате освоения модуля обучающийся: Имеет практический опыт: - ПО1: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - ПО2: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ПО3: упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - ПО4: порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ПО5: ведении расчетов с потребителями Знает: - З1: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - З2: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - З3: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - З4: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - З5: правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Умеет: - У1: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

	- У2: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - У3: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - У4: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.4.1., ПК.4.2., ПК.4.3., ПК.4.4., ПК.4.5.
Содержание модуля	МДК.04.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков УП.04 Учебная практика. ПП.04 Производственная практика.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен квалификационный – 8 семестр.

Индекс и наименование модуля	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Место модуля в структуре образовательной программы	Профессиональный модуль профессионального учебного цикла
Трудоемкость (час.)	Всего 952 часа, в т.ч.: - во взаимодействии с преподавателем 918 часов; - самостоятельная работа - 34 часа.
Семестр изучения	5, 6, 7, 8 семестры.
Результаты освоения модуля	В результате освоения модуля обучающийся: Имеет практический опыт: - ПО1: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - ПО2: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - ПО3: приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - ПО4: подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - ПО5: приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - ПО6: порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ПО7: ведении расчетов с потребителями.

	Знает: - З1: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - З2: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - З3: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - З4: методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - З5: правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - З6: способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Умеет: - У1: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - У2: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - У3: выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - У4: хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Формируемые компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11. ПК.5.1., ПК.5.2., ПК.5.3., ПК.5.4., ПК.5.5.
Содержание модуля	МДК.05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов Прикамья УП.05 Учебная практика. ПП.05 Производственная практика.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.

Форма промежуточной аттестации	Экзамен квалификационный – 8 семестр.