

## АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

#### Общеобразовательная подготовка

В образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов профессиональной образовательной программы.

Суммарное количество часов на общеобразовательный цикл составляет – 2052 часа

<i>Общеобразовательные учебные дисциплины</i>	<i>Аннотации программ учебных дисциплин</i>
Предметная область ФИЛОЛОГИЯ	
<i>Русский язык и литература</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</li><li>2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li><li>3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li><li>4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li><li>5) знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;</li><li>6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка;</li><li>7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</li><li>8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li><li>9) 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;</li><li>10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</li></ol>
Предметная область ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ	
<i>Иностранный язык</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</li><li>2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое</li></ol>

	<p>и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>3) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p>
<b>Предметная область ОБЩЕСТВЕННЫЕ НАУКИ</b>	
История	<p>1) сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</p> <p>2) владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <p>3) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>4) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>5) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>
Обществознание	<p>1) сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</p> <p>2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</p> <p>3) владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p> <p>4) сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</p> <p>5) сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</p> <p>6) владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</p> <p>7) сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития</p>
География	<p>1) владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;</p> <p>2) владение географическим мышлением для определения</p>

	<p>географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;</p> <p>3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;</p> <p>4) владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</p> <p>5) владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;</p> <p>6) владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;</p> <p>7) владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;</p> <p>8) сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем</p>
Экономика	<p>1) сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;</p> <p>2) понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности;</p> <p>3) сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</p> <p>4) владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;</p> <p>5) сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;</p> <p>6) умение применять полученные знания и сформированные</p>

	<p>навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);</p> <p>7) способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;</p> <p>8) понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.</p>
Право	<p>1) сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;</p> <p>2) владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;</p> <p>3) владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;</p> <p>4) сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;</p> <p>5) сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;</p> <p>6) сформированность основ правового мышления;</p> <p>7) сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;</p> <p>8) понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;</p> <p>9) сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;</p> <p>10) сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях</p>
Россия в мире	<p>1) сформированность представлений о России в разные исторические периоды на основе знаний в области обществознания, истории, географии, культурологии и пр.;</p> <p>2) сформированность знаний о месте и роли России как неотъемлемой части мира в контексте мирового развития, как определяющего компонента формирования российской идентичности;</p> <p>3) сформированность взгляда на современный мир с точки зрения интересов России, понимания ее прошлого и настоящего;</p> <p>4) сформированность представлений о единстве и многообразии многонационального российского народа; понимание толерантности и мультикультурализма в мире;</p> <p>5) сформированность умений использования широкого спектра социально-экономической информации для анализа и</p>

	<p>оценки конкретных ситуаций прошлого и настоящего;</p> <p>6) сформированность умений сравнительного анализа исторических событий, происходивших в один исторический период в разных социокультурных общностях, и аналогичных исторических процессов, протекавших в различные хронологические периоды;</p> <p>7) сформированность способности отличать интерпретации прошлого, основанные на фактическом материале, от заведомых искажений, не имеющих документального подтверждения;</p> <p>8) сформированность представлений об особенностях современного глобального общества, информационной политике и механизмах создания образа исторической и современной России в мире;</p> <p>9) сформированность умений реконструкции и интерпретации прошлого России на основе источников, владение умениями синтеза разнообразной исторической информации для комплексного анализа и моделирования на ее основе вариантов дальнейшего развития России</p>
<p>Предметная область МАТЕМАТИКА И ИНФОРМАТИКА</p>	
<p>Математика</p>	<p>1) сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;</p> <p>2) сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</p> <p>3) владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>4) 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;</p> <p>5) сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;</p> <p>6) владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</p> <p>7) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших</p>

	<p>практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;</p> <p>8) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач</p>
Информатика	<p>1) сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;</p> <p>2) владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;</p> <p>3) владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;</p> <p>4) владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;</p> <p>5) сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;</p> <p>6) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;</p> <p>7) сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете</p>
<b>Предметная область ЕСТЕСТВЕННЫЕ НАУКИ</b>	
Естествознание	<p>1) сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;</p> <p>2) владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;</p> <p>3) сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;</p> <p>4) сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественнонаучных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности</p>



	<p>полученных результатов;</p> <p>5) владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;</p> <p>6) сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей</p>
<p><b>Предметная область ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, ЭКОЛОГИЯ И ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b></p>	
<p>Физическая культура</p>	<p>1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности</p>
<p>Экология</p>	<p>1) сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе "человек - общество - природа";</p> <p>2) сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</p> <p>3) владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</p> <p>4) владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</p> <p>5) сформированность личного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей</p>

	<p>среде;</p> <p>б) сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры</p>
<p>Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</p> <p>2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p> <p>3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</p> <p>4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p> <p>5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <p>6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);</p> <p>7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</p> <p>9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;</p> <p>11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p> <p>12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике</p>



**Общепрофессиональный цикл**  
**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

***Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

***Место дисциплины в структуре ОПОП***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

***Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины 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;

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих (ОК 1 – ОК 8) и профессиональных (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, ПК 7.1 – 7.3, ПК 8.1 – 8.6) компетенций.

***Виды учебной работы и объем учебных часов***

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная нагрузка	32
Самостоятельная работа обучающихся	16

***Вид промежуточной аттестации*** – комплексный дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

***Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

***Место дисциплины в структуре ОПОП***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

***Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины***

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

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

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих (ОК 1 – ОК 8) и профессиональных (ПК 1.1 – 1.2, ПК 2.1 – 2.5, ПК 3.1 – 3.4, ПК4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК 7.1 – 7.3, ПК 8.1 – 8.6) компетенций.

#### ***Виды учебной работы и объем учебных часов***

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная нагрузка	32
Самостоятельная работа обучающихся	16

***Вид промежуточной аттестации*** – зачет

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

##### ***Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

##### ***Место дисциплины в структуре ОПОП***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

##### ***Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины 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;

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих (ОК 1 – ОК 8) и профессиональных (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, ПК 7.1 – 7.3, ПК 8.1 – 8.6) компетенций.

***Виды учебной работы и объем учебных часов***

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная нагрузка	32
Самостоятельная работа обучающихся	16

***Вид промежуточной аттестации*** – комплексный дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

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

***Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

***Место дисциплины в структуре ОПОП***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

***Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих (ОК 1. – ОК 8) и профессиональных (ПК 1.1 – 1.2, ПК 2.1 – 2.5, ПК 3.1 – 3.4, ПК4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК 7.1 – 7.3, ПК 8.1 – 8.6) компетенций.

***Виды учебной работы и объем учебных часов***

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная нагрузка	32
Самостоятельная работа обучающихся	16

***Вид промежуточной аттестации*** – зачет

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.05. «Безопасность жизнедеятельности»**

***Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

***Место дисциплины в структуре ОПОП***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

***Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 последствия в 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 нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих (ОК 1. – ОК 8) и профессиональных (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, ПК 7.1 – 7.3, ПК 8.1 – 8.6) компетенций.

***Виды учебной работы и объем учебных часов***

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная нагрузка	32
Самостоятельная работа обучающихся	16

***Вид промежуточной аттестации*** – дифференцированный зачет

**Профессиональный цикл**

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд из овощей и грибов*

***Место изучения ПМ в структуре ОПОП***

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

**Требования к результатам освоения ПМ:**

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

иметь практический опыт (вариативная составляющая из ПС)

подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (из ТФ В/02.4)

**демонстрировать умения:**

- 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

знать (вариативная составляющая из ПС)  
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (из ТФ В/02.4);

**Содержание обучения профессионального модуля:**

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

УП.01 Учебная практика.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Виды учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная нагрузка	32
Самостоятельная работа обучающихся	16
Учебная практика	144



***Вид промежуточной аттестации:***

по МДК.01.01 – дифференцированный зачет,  
квалификационные испытания по профессиональному модулю.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*

***Место изучения ПМ в структуре ОПОП***

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

***Требования к результатам освоения ПМ:***

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных кулинарных изделий и их презентация (из ТФ А/02.3);
- упаковки готовых кулинарных изделий на вынос по заданию повара (из ТФ А/02.3); прием и оформление платежей за кулинарные изделия по заданию повара (из ТФ А/02.3);

***демонстрировать умения:***

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

***уметь (вариативная составляющая из ПС)***

производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличный и безналичный расчет (из ТФ А/02.3)

эстетично и безопасно упаковывать готовые кулинарные изделия на вынос(из ТФ А/02.3).

***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

**знать (вариативная составляющая из ПС)**

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (из ТФ В/02.4);

приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (из ТФ В/02.4)

правила и технологии расчетов с потребителями (из ТФ А/02.3).

**Содержание обучения профессионального модуля:**

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

УП.02 Учебная практика.

***Виды учебной работы и объем учебных часов***

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	62
Обязательная аудиторная нагрузка	41
Самостоятельная работа обучающихся	21
Учебная практика	180

***Вид промежуточной аттестации:***

по МДК.02.01 – экзамен,

по УП.02 – дифференцированный зачет

квалификационные испытания по профессиональному модулю.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление супов и соусов*

***Место изучения ПМ в структуре ОПОП***

ПМ.03 Приготовление супов и соусов относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов.

***Требования к результатам освоения ПМ:***

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- приготовления основных супов и соусов;

***демонстрировать умения:***

- 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

знать (вариативная составляющая из ПС)

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (из ТФ В/02.4);

**Содержание обучения профессионального модуля:**

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов.

УП.03 Учебная практика.

ПП.03 Производственная практика

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	110
Обязательная аудиторная нагрузка	73
Самостоятельная работа обучающихся	37
Учебная практика	252

**Вид промежуточной аттестации:**

по МДК.03.01 – дифференцированный зачет,

по УП.03 – дифференцированный зачет

квалификационные испытания по профессиональному модулю.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд из рыбы*

**Место изучения ПМ в структуре ОПОП**

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

**Требования к результатам освоения ПМ:**

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**демонстрировать умения:**

- 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;
- уметь (вариативная составляющая из ПС)  
готовить и презентовать блюдо с элементами шоу (из ТФ В/02.4);  
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд (из ТФ В/02.4);

составлять портфолио на блюдо (из ТФ В/02.4)

**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

знать (вариативная составляющая из ПС)

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (из ТФ В/02.4);

**Содержание обучения профессионального модуля:**

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

УП.04 Учебная практика.

ПП.04 Производственная практика

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	81
Обязательная аудиторная нагрузка	54
Самостоятельная работа обучающихся	27
Учебная практика	216
Производственная практика	72

***Вид промежуточной аттестации:***

по МДК.04.01 – дифференцированный зачет,  
по УП.04, ПП.04 – комплексный дифференцированный зачет  
квалификационные испытания по профессиональному модулю.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд из мяса и домашней птицы*

***Место изучения ПМ в структуре ОПОП***

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

***Требования к результатам освоения ПМ:***

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  
иметь практический опыт (вариативная составляющая из ПС)  
разрабатывать меню/ ассортимент и рецептуру блюд(из ТФ В/02.4).

***демонстрировать умения:***

- 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;  
уметь (вариативная составляющая из ПС)  
готовить и презентовать блюдо с элементами шоу (из ТФ В/02.4);  
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд (из ТФ В/02.4);  
составлять портфолио на блюдо (из ТФ В/02.4)

***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
- знать (вариативная составляющая из ПС)  
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (из ТФ В/02.4);

**Содержание обучения профессионального модуля:**

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

УП.05 Учебная практика.

ПП.05 Производственная практика

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Виды учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная нагрузка	68
Самостоятельная работа обучающихся	34
Учебная практика	72
Производственная практика	108

**Вид промежуточной аттестации:**

по МДК.05.01 – экзамен,

по УП.05, ПП.05 – комплексный дифференцированный зачет

квалификационные испытания по профессиональному модулю.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление холодных блюд и закусок*

**Место изучения ПМ в структуре ОПОП**

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

**Требования к результатам освоения ПМ:**

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
  - приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- иметь практический опыт (вариативная составляющая из ПС)



контроль помощником повара заданий (из ТФ В/01.4).

**демонстрировать умения:**

- 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; уметь (вариативная составляющая из ПС) организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд (из ТФ В/01.4); осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд стандартного ассортимента (из ТФ В/01.4).

**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.

**знать (вариативная составляющая из ПС)**

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (из ТФ В/02.4);

технологии наставничества и обучения на рабочих местах (из ТФ В/01.4)

**Содержание обучения профессионального модуля:**

МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

УП.06 Учебная практика.

ПП.06 Производственная практика

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	85
Обязательная аудиторная нагрузка	65
Самостоятельная работа обучающихся	20
Учебная практика	144
Производственная практика	108

**Вид промежуточной аттестации:**

по МДК.06.01 – экзамен,

по УП.06, ПП.06 – комплексный дифференцированный зачет

квалификационные испытания по профессиональному модулю

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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



Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление сладких блюд и напитков*

### ***Место изучения ПМ в структуре ОПОП***

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

### ***Требования к результатам освоения ПМ:***

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

#### ***иметь практический опыт:***

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

#### ***демонстрировать умения:***

- 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.

знать (вариативная составляющая из ПС)

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (из ТФ В/02.4);

### ***Содержание обучения профессионального модуля:***

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

УП.07 Учебная практика.

ПП.07 Производственная практика

### ***Виды учебной работы и объем учебных часов***

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная нагрузка	68
Самостоятельная работа обучающихся	34
Учебная практика	72
Производственная практика	-

***Вид промежуточной аттестации:***

по МДК.07.01 – дифференцированный зачет,  
по УП.07 – комплексный дифференцированный зачет  
квалификационные испытания по профессиональному модулю.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*

***Место изучения ПМ в структуре ОПОП***

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий относится к профессиональному циклу. Включает в себя МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

***Требования к результатам освоения ПМ:***

Процесс изучения ПМ направлен на формирование общих компетенций, заявленных в ФГОС по профессии, профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  
иметь практический опыт (вариативная составляющая из ПС)  
производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты (из ТФ А/02.3);  
упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос по заданию кондитера (из ТФ /02.3);

***демонстрировать умения:***

- 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;

уметь (вариативная составляющая из ПС)  
производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты (из ТФ А/02.3);

составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства (из ТФ В/02.4)

эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос (из ТФ А/02.3);

организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции (из ТФ В/01.4);

**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.

знать (вариативная составляющая из ПС)

нормативно правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (из ТФ А/02.3);

правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями (из ТФ А/02.3);

правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями (из ТФ А/02.3);

технологии наставничества и обучения на рабочем месте (из ТФ В/01.4)

**Содержание обучения профессионального модуля:**

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

УП.08 Учебная практика.

ПП.08 Производственная практика

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем</b>
Максимальная учебная нагрузка	77
Обязательная аудиторная нагрузка	51
Самостоятельная работа обучающихся	26
Учебная практика	72
Производственная практика	36

**Вид промежуточной аттестации:**

по МДК.08.01 – экзамен,

по УП.08 – комплексный дифференцированный зачет

квалификационные испытания по профессиональному модулю

