

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
естественнонаучного профиля
среднего профессионального образования

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

1 Общеобразовательный цикл

1.1 Базовые дисциплины

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДБ.01 Русский язык и литература.
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные сведения о русском языке, его месте и роли в современном мире; • понятие о русском литературном языке и языковой норме. • основные формулы речевого этикета; • классификацию гласных и согласных звуков • варианты литературного произношения гласных, согласных звуков, сочетаний звуков. • функциональные стили речи и их особенности • признаки, структура текста • понятие: стилистически нейтральная и стилистически окрашенная лексика • условия употребления стилистически ограниченной лексики и фразеологии <p>– смысловые, морфологические и синтаксические особенности частей речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> • падежные формы склоняемых частей речи, их значение и употребление; • основные способы образования слов; • отличительные особенности словосочетания и предложения, виды подчинительной связи слов: согласование, управление, примыкание; • способы выражения главных членов предложения; • способы выражения отрицания; • способы выражения определительных, объектных и обстоятельственных отношений (выражение места, времени, цели, условия, уступки); • порядок слов в различных типах предложений; • синтаксический строй предложения; • особенности структуры сложных предложений, их типы и средства связи между частями сложного предложения; • средства и способы связи между предложениями и частями текста; • основные принципы русской орфографии, правила правописания; • основные правила пунктуации; • некоторые особенности разговорного, научного, официально – делового и публицистического стилей; • основные сведения о тексте, его свойствах, теме, микротеме, смысловой и композиционной структуре. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся</p>

	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять интонацию текста и передавать её; • правильно произносить слова, словосочетания; • толковать значение общеупотребительных слов, подбирать к ним синонимы и антонимы; • пользоваться разными типами словарей; • делить слова на морфемы, подбирать однокоренные слова; • определять значения незнакомых слов по словообразовательным элементам; • правильно употреблять падежные формы склоняемых частей речи; • правильно употреблять форму зависимого слова при согласовании и управлении; • правильно употреблять видовременные формы глагола; • определять словосочетания по отдельным составляющим; • выделять грамматическую основу предложения; • определять структуру предложения по строевым элементам; • употреблять синонимичные синтаксические конструкции для выражения различных смысловых отношений; • различать тексты различных функциональных стилей по языковым характеристикам; • анализировать текст: определять тип, стиль, жанр; • находить в слове орфограммы, в предложении – пунктограммы; • правильно писать слова с изученными орфограммами, пунктуационно правильно оформлять предложение и текст.
--	--

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДБ.02 Иностранный язык
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический 1200-1400 лексических единиц;; - грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов общей и профессиональной направленности.

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДБ.03 История
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к	В результате изучения дисциплины студент должен знать:

результатам освоения учебной дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - хронологические рамки, периоды значительных событий и процессов; - существенные черты исторических событий и явлений; - последовательность и длительность исторических событий - обстоятельства и результаты важнейших исторических событий. - особенности развития мировой истории на рубеже XX-XXI столетий <p>В результате изучения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соотносить единичные исторические факты и общие явления; - называть характерные, существенные черты исторических событий и явлений; - группировать (классифицировать) исторические события и явления по указанному признаку; - объяснять смысл, значение важнейших исторических понятий; - сравнивать исторические события и явления, определять в них общее и различия; - излагать суждения о причинно-следственных связях исторических процессов и событий; - проводить поиск необходимой информации в одном или нескольких источниках; - сравнивать данные разных источников, выявлять их сходство и различия. - определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку значительных событий в истории
---	---

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДБ.04 Физическая культура
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДБ.05 ОБЖ
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать личные понятия о безопасности; - анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; - обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычай-

	<p>ных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; - предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их - появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; <p>применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - факторы, пагубно влияющие на здоровье человека; - основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - основы 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; - основы 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;
<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ОДБ.6 Обществознание</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития</p> <p>анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями</p> <p>объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества)</p> <p>раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук</p>

	<p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы</p> <p>оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности</p> <p>формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам</p> <p>подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике</p> <p>применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами; совершенствования собственной познавательной деятельности; критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации; решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности; ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; предвидения возможных последствий определенных социальных действий; оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права; реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей; осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> биосоциальная сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов необходимость регулирования общественных отношений,
--	---

	сущность социальных норм, механизмы правового регулирования особенности социально-гуманитарного познания
--	---

1.2 Профильные дисциплины

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДП.01 Информатика
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>владеть навыками алгоритмического мышления и понимать методы формального описания алгоритмов, владеть знанием основных алгоритмических конструкций, уметь анализировать алгоритмы; использовать готовые прикладные компьютерные программы по профилю подготовки;</p> <p>владеть компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</p> <p>применять на практике средства защиты информации от вредоносных программ, соблюдать правила личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>способы представления, хранения и обработки данных на компьютере; типовые приемы написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;</p> <p>базовые навыки и умения по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</p> <p>основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам.</p>
Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДП.02 Физика
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>описывать и объяснять физические явления и свойства тел</p> <p>отличать гипотезы от научных теорий</p> <p>делать выводы на основе экспериментальных данных</p> <p>приводить примеры, показывающие, что наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий</p> <p>воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ и т. д.</p> <p>определять характер физического процесса по графику, таблице,</p>

	<p>измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>смысл понятий</p> <p>смысл физических величин</p> <p>смысл физических законов</p> <p>вклад российских и зарубежных ученых</p>
--	--

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДП.03 Химия
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;</p> <p>определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;</p> <p>характеризовать: <i>s</i>-, <i>p</i>-, <i>d</i>-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);</p> <p>объяснять: зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;</p> <p>выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;</p>

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;

осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических и сырьевых;

объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

экологически грамотного поведения в окружающей среде;

оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве;

определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов;

оценки качества питьевой воды и отдельных пищевых продуктов;

критической оценки достоверности химической информации, поступающей из различных источников.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные *s*-, *p*-, *d*-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных раство-

	<p>рах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;</p> <p>основные законы химии: закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;</p> <p>основные теории химии; строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;</p> <p>классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;</p> <p>природные источники углеводородов и способы их переработки;</p> <p>вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.</p>
--	---

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОДП.04 Биология
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей; в 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

	<p>живых объектах.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); - историю развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; - роль биологической науки в формировании современной естественно- научной картины мира; о методах научного познания .
--	---

2 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

2.1 Общепрофессиональный цикл

<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

	<p>пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>
--	---

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.02 Товароведение продовольственных товаров
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее от-

	<p>пуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>
--	---

<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
--	--

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.05 Основы калькуляции и учета
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 соб-

	<p>ственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	---

<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ОП.06 Охрана труда</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие

	<p>государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
--	--

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p><i>Общие умения</i></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i></p>

	<p>небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами <i>and, but</i>; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от <i>some, any, every</i>. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>
--	---

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.09 Физическая культура

<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять и выполнять индивидуально подобранные комплексы профессионально-прикладной физической культуры, комплексы упражнений производственной гимнастики; – проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; – выполнять приемы страховки и самостраховки; – осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий профессионально-прикладной физической культурой; – акцентировать воспитание отдельных физических и специальных качеств, особо необходимых для высокопроизводительного труда в определенной профессии. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; – способы закаливания организма естественными силами природы; – комплексы двигательных качеств и навыков, необходимых для предстоящей трудовой деятельности; – способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.
--	---

<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ОП.10 Основы предпринимательства</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;</p> <p>оперировать в практической деятельности экономическими категориями;</p> <p>определять приемлемые границы производства;</p> <p>составлять пакет документов для открытия своего дела</p> <p>оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;</p> <p>анализировать финансовое состояние предприятия;</p> <p>осуществлять основные финансовые операции;</p> <p>рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.</p>

	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> типологию предпринимательства; роль среды в развитии предпринимательства; технологии принятия предпринимательских решений; базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия; сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения об оплате труда на предприятиях предпринимательского типа; основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и виды ответственности предпринимателей; методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.
--	--

<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ОП.11 Поиск работы, трудоустройство и карьерный рост</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути в профессиональной деятельности; – планировать и составлять временную перспективу своего будущего; – успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, профессиональной среде; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; – Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности;

2.2 Профессиональный цикл. Профессиональные модули

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p> <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

<p>результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	---

<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости про-

	<p>дуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - 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; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p>	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях

	<p>питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	--

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ,</p>

	сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	---