

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

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

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

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

|   |  |
|---|--|
| 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"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</li> </ul> |

|   |  |
|---|--|
| 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"> <li>- формулировать личные понятия о безопасности;</li> <li>- анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычай-</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>ных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</li> <li>- предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их - появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</li> </ul> <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"> <li>- основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</li> <li>- факторы, пагубно влияющие на здоровье человека;</li> <li>- основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul> |
| <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"> <li>успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;</li> <li>совершенствования собственной познавательной деятельности;</li> <li>критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;</li> <li>решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;</li> <li>ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;</li> <li>предвидения возможных последствий определенных социальных действий;</li> <li>оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;</li> <li>реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;</li> <li>осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>биосоциальная сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений</li> <li>тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов</li> <li>необходимость регулирования общественных отношений,</li> </ul> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | сущность социальных норм, механизмы правового регулирования<br>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><b>называть:</b> изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;</p> <p><b>определять:</b> 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><b>характеризовать:</b> <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><b>объяснять:</b> 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><b>выполнять химический эксперимент</b> 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><b>основные законы химии:</b> закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;</p> <p><b>основные теории химии;</b> строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;</p> <p><b>классификацию и номенклатуру</b> неорганических и органических соединений;</p> <p><b>природные источники</b> углеводородов и способы их переработки;</p> <p><b>вещества и материалы, широко используемые в практике:</b> основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анлин, 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"> <li>- обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей; в развитии современных технологий ;</li> <li>- определять живые объекты в природе;</li> <li>- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;</li> <li>- находить и анализировать информацию о</li> </ul> |

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

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

|  |   |
|--|---|
|  | <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br/>         суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br/>         основные процессы обмена веществ в организме;<br/>         суточный расход энергии;<br/>         состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br/>         физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br/>         усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br/>         нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br/>         назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br/>         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"> <li>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul> |

|   |   |
|---|---|
| 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"> <li>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее от-</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <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"> <li>-понятие, виды предпринимательства;</li> <li>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>-формы и системы оплаты труда;</li> <li>-механизм формирования заработной платы;</li> <li>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li> </ul> |
|--|--|

|   |   |
|---|---|
| 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"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию соб-</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>ственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul> |
|--|---|

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

|  |  |
|--|--|
|  | <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);<br/>заполнение анкет, бланков;<br/>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i><br/>понимать:<br/>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;<br/>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.<br/>отделять главную информацию от второстепенной;<br/>выявлять наиболее значимые факты;<br/>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i><br/>извлекать необходимую, интересующую информацию;<br/>отделять главную информацию от второстепенной;<br/>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:<br/>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;<br/>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;<br/>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br/>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами <i>and, but</i>;<br/>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.<br/>артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.<br/>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.<br/>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от <i>some, any, every</i>.<br/>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"> <li>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> </ul> <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>основы военной службы и обороны государства;</li> <li>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul> |
| 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"> <li>– составлять и выполнять индивидуально подобранные комплексы профессионально-прикладной физической культуры, комплексы упражнений производственной гимнастики;</li> <li>– проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</li> <li>– выполнять приемы страховки и самостраховки;</li> <li>– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий профессионально-прикладной физической культурой;</li> <li>– акцентировать воспитание отдельных физических и специальных качеств, особо необходимых для высокопроизводительного труда в определенной профессии.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</li> <li>– способы закаливания организма естественными силами природы;</li> <li>– комплексы двигательных качеств и навыков, необходимых для предстоящей трудовой деятельности;</li> <li>– способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</li> <li>– правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.</li> </ul> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| <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"> <li>типологию предпринимательства;</li> <li>роль среды в развитии предпринимательства;</li> <li>технологии принятия предпринимательских решений;</li> <li>базовые составляющие внутренней среды фирмы;</li> <li>организационно-правовые формы предпринимательской деятельности</li> <li>особенности учредительных документов;</li> <li>порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;</li> <li>механизмы функционирования предприятия;</li> <li>сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;</li> <li>основные положения об оплате труда на предприятиях предпринимательского типа;</li> <li>основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;</li> <li>перечень сведений, подлежащих защите;</li> <li>сущность и виды ответственности предпринимателей;</li> <li>методы и инструментальный финансовый анализ;</li> <li>основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;</li> <li>виды налогов;</li> <li>систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;</li> <li>принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;</li> <li>пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.</li> </ul> |
|--|--|

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

## 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"> <li>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>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;</li> <li>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> </ul> <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"> <li>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);</li> <li>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul> |
| 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"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости про-</li> </ul> |

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

|  |  |
|--|--|
|  | <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> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>                                      | <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>  |
| <p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины</p> | <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;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |
|--|---|