

АННОТАЦИИ

К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

очная форма обучения на базе основного общего образования

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ОП Общеобразовательная подготовка			2106	-
БД.00 Базовые дисциплины			1604	-
БД.01	Русский язык и литература	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература» на базовом уровне являются: 1. сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 2. владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; 3. владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 4. владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 5. знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой; 6. сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; 7. сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контексте творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; 8. способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; 9. владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	292	-

		10. сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. Тематический план: 1. «Русский язык» - Язык и речь. Функциональные стили речи - Лексика и фразеология - Фонетика, орфоэпия, графика - Морфемика и словообразование - Морфология - Орфография - Синтаксис и пунктуация 2. «Литература» - Русская литература второй половины XIX века - Русская литература на рубеже веков - Поэзия начала XX века - Литература 20-40-х гг. - Литература периода Великой отечественной войны и первых послевоенных лет - Литература 50-80-х гг.		
БД.02	Иностранный язык	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений о роли языка в жизни человека, общества, государства; приобщение через изучение иностранного языка к ценностям национальной и мировой культуры; 2. сформированность умений написания текстов по изученной проблематике на иностранном языке, в том числе демонстрирующих творческие способности обучающихся; 3. сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; 4. сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; 5. владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; 6) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран,	176	-

		используя данный язык как средство общения; 7. сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях Тематический план: 1. Вводно-корректировочный курс 2. Основной курс		
БД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира; 2. сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; 3. владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; 4. владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; 5. сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа; 6. владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; 7. сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории	234	-

		вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; Тематический план: 1. Алгебра 2. Начала математического анализа 3. Геометрия 4. Введение в теорию вероятностей		
БД.04	История	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «История» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; 2. владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, Представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; 3. сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; 4. владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; 5. сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. Тематический план: 1. Древнейшая стадия истории человечества 2. Цивилизации Древнего мира 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века 4. История России с древнейших времён до конца XVII в. 5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI-XVIII вв. 6. Россия в XVIII веке 7. Становление индустриальной цивилизации 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока 9. Россия в XIX веке 10. От Новой истории к Новейшей 11. Между мировыми войнами 12. Вторая мировая война 13. Мир во второй половине XX века 14. СССР в 1945- нач. 1980-х гг.	175	-
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» на базовом уровне являются: 1. сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в	150	-

		единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; 2. владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; 3. владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; 4. сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; 5. сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; 6. владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; 7. сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. Тематический план: 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе 2. Духовная культура человека и общества 3. Экономика 4. Социальные нормы и отношения 5. Политика как общественное явление 6. Право		
БД.06	Физика	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физика» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 2. владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой; 3. владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;	175	-

		4. сформированность умения решать физические задачи; 5. сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни; 6. сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников. Тематический план: 1. Механика с элементами теории относительности 2. Молекулярная физика. Термодинамика 3. Основы электродинамики 4. Строение атома и квантовая физика 5. Эволюция Вселенной		
БД.07	Экология	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Экология» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек–общество–природа»; 2. сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; 3. владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; 4. владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; 5. сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; 6. сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры. Тематический план: 1. Общая экология 2. Социальная экология	59	-
БД.08	Физическая культура	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физическая культура»	175	-

		на базовом уровне являются: 1. умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; 2. владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; 3. владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; 5. владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности. Тематический план: 1. Легкая атлетика 2. Баскетбол 3. Футзал (юноши). Шейпинг (девушки) 4. Настольный теннис 5. Бадминтон 6. Волейбол 7. Атлетическая гимнастика		
БД.09	ОБЖ	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «ОБЖ» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; 2. знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних внутренних угроз; 3. сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; 4. сформированность представлений о	117	-

		здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; 5. знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; 6. знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); 7. знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; 8. умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; 9. умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; 10. знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка; 11. знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; 12. владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике. Тематический план: 1. Государственная система обеспечения безопасности населения 2. Основы обороны государства и воинская обязанность 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья 4. Основы медицинских знаний		
БД.10	Введение в специальность	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: 1. оценивать социальную значимость	51	-

		своей будущей профессии; 2. объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога; 3. ориентироваться на рынке труда; 4. принимать участие в дискуссии, грамотно формулировать и задавать вопросы; 5. выбирать необходимые источники информации при решении проблемы; 6. пользоваться справочным фондом библиотеки, карточными и электронными каталогами; 7. составлять библиографические списки к рефератам, курсовым и дипломным проектам (работам); 8. пользоваться образовательным порталом МГТУ 9. использовать возможности сети Интернет. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: 1. основные цели и социальную значимость своей будущей профессии; 2. сущность и основные положения Закона Российской Федерации «Об Образовании» как правовой основы образовательного процесса в системе среднего профессионального образования (СПО); 3. структуру основной профессиональной образовательной программы по специальности, ее содержание; 4. основные требования и содержание федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности; 5. квалификационные требования к специалисту, виды деятельности выпускника; 6. организационные формы учебного процесса, их обеспечение; 7. виды информационных ресурсов; 8. виды библиотек; 9. методы, средства и приемы самостоятельной работы. 10. типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией). Тематический план: 1. Сущность и социальная значимость будущей профессии 2. Информационная поддержка обучения в Многопрофильном колледже 3. Типичные и особенные требования работодателя к работнику		
ПД.00 Профильные дисциплины			502	-
ПД.01	Информатика	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Информатика» на базовом уровне являются:	150	-

		1. сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; 2. владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов; 3. владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных алгоритмических конструкций; 4. сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; 5. владение компьютерными средствами представления и анализа данных; 6. сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Информатика» на углубленном уровне являются: 1. владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира; 2. овладение понятием сложности алгоритма, знание основных алгоритмов обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки; 3. сформированность представлений о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче; систематизацию знаний, относящихся к математическим объектам информатики; умение строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы; 4. сформированность представлений об устройстве современных компьютеров, о тенденциях развития компьютерных технологий; о понятии "операционная система" и основных функциях операционных систем; 5. сформированность представлений о		
--	--	--	--	--

		компьютерных сетях и их роли в современном мире; знаний базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей, норм информационной этики и права, принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ; 6. владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; 7. владение опытом построения и использования компьютерно-математических моделей, проведения экспериментов и статистической обработки данных с помощью компьютера, интерпретации результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами; 8. сформированность умения работать с библиотеками программ; наличие опыта использования компьютерных средств представления и анализа данных. Тематический план: 1. Компьютер как средство автоматизации информационных процессов 2. Информация. Двоичное кодирование информации 3. Основы логики и логические основы компьютера 4. Основы алгоритмизации и объектно-ориентированного программирования 5. Технологии создания и преобразования информационных объектов		
ПД.02	Химия	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Химия» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 2. владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; 3. владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность	176	-

		применять методы познания при решении практических задач; 4. сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям; 5. владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; 6. сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Химия» на углубленном уровне являются: 1. сформированность системы знаний об общих химических закономерностях, законах, теориях; 2. сформированность умений исследовать свойства неорганических и органических веществ, объяснять закономерности протекания химических реакций, прогнозировать возможность их осуществления; 3. владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний о составе, строении вещества и основных химических законах, проверять их экспериментально, формулируя цель исследования; 4. владение методами самостоятельного планирования и проведения химических экспериментов с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием; сформированность умений описания, анализа и оценки достоверности полученного результата; 5. сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ. Тематический план: 1. Общая и неорганическая химия 2. Органическая химия		
ПД.03	Биология	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Биология» на базовом уровне являются: 1. сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 2. владение основополагающими понятиями и представлениями о живой	176	-

		природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; 3. владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; 4. сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; 5. сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения. Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Биология» на углубленном уровне являются: 1. сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях; 2. сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований; 3. владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования; 4. владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата; 5. сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований. Тематический план: 1. Основы цитологии 2. Основы эмбриологии 3. Основы генетики и селекции 4. Эволюционное учение 5. Основы экологии		
ПП Профессиональная подготовка			4374	ОК 1-9 ПК 1.1-7.3
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			702	-
Обязательная часть			640	-
ОГСЭ.01	Основы философии	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	62	ОК 1 – ОК 9

		- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Тематический план: 1. Предмет философии, её история 2. Структура и основные направления философии 3. Человек. История. Общество		
ОГСЭ.02	История	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.	62	ОК 1 – ОК 9

		Тематический план: 1. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы 2. Россия и мир в конце XX начале XXI века		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - 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. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. Тематический план: 1. Вводно-коррективный курс 2. Профессиональный модуль	192	ОК 1 – ОК 9
ОГСЭ.04	Физическая культура	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни. Тематический план: 1. Теоретические сведения 2. Легкая атлетика 3. Баскетбол 4. Футбол, футзал (юноши) 5. Шейпинг (девушки) 6. Настольный теннис 7. Бадминтон 8. Волейбол 9. Атлетическая гимнастика	324	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Вариативная часть			62	-
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; - устранять ошибки и недочеты в своей	62	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.3 ПК 6.5

		устной и письменной речи; – пользоваться словарями русского языка. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: – различия между языком и речью; – функции языка как средства формирования и трансляции мысли; – нормы русского литературного языка; – специфику устной и письменной речи; – правила продуцирования текстов различных деловых жанров. Тематический план: 1. Фонетика, орфоэпические нормы 2. Лексика и фразеология 3. Словообразование, морфология 4. Синтаксис, пунктуация 5. Текст. Стили речи		
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			414	
Обязательная часть			414	
ЕН.01	Математика	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; – применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: – значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; – основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; – основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. Тематический план: 1. Основы математического анализа 2. Теория вероятностей 3. Математическая статистика	130	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; – использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; – соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: – принципы взаимодействия живых	48	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		организмов и среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов, их источники и масштабы образования; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории. Тематический план: 1. Современное состояние окружающей среды России 2. Научно-правовые основы природопользования		
ЕН.03	Химия	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники	236	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2

		безопасности при работе в химической лаборатории. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: – основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа; – классификацию химических реакций и закономерности их протекания; – обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; – окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; – гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; – характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; – роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; – основы аналитической химии; – основные методы классического количественного и физико-химического анализа; – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории. Тематический план: 1. Общая и неорганическая химия 2. Органическая химия 3. Физическая химия 4. Коллоидная химия 5. Аналитическая химия		
П Профессиональный учебный цикл			3258	
ОП Общепрофессиональные дисциплины			1027	
Обязательная часть			946	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы	108	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4,

		микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств. Тематический план: 1. Основы микробиологии 2. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве		ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5
ОП.02	Физиология питания	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в	72	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методики составления рационов питания. Тематический план: 1. Основы физиологии пищеварения 2. Обмен веществ и энергии		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения;	127	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		– виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Тематический план: 1. Основы товароведения продовольственных товаров 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства 3. Контроль запасов и расхода продуктов		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: – основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления	126	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		информации; – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. Тематический план: 1. Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания 2. Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания 3. Информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания 4. Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания 5. Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания		
ОП.05	Метрология и стандартизация	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; – оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: – основные понятия метрологии; – задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; – формы подтверждения соответствия; – основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. Тематический план: 1. Основы метрологии. 2. Основы стандартизации 3. Подтверждение соответствия	72	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	108	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3,

	деятельности	- использовать необходимые нормативные правовые акты; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Тематический план: 1. Основы конституционного права 2. Основы гражданского права 3. Основы трудового права 4. Основы административного права		ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные положения экономической	162	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		теории; – принципы рыночной экономики; – современное состояние и перспективы развития отрасли; – роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда; – стили управления, виды коммуникации; – принципы делового общения в коллективе; – управленческий цикл; – особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; – формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. Тематический план: 1. Основы экономики 2. Основы менеджмента 3. Основы маркетинга		
ОП.08	Охрана труда	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; В результате освоения учебной	63	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		дисциплины обучающийся должен знать: – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда; – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Тематический план: 1. Правовые и организационные основы охраны труда 2. Производственная санитария 3. Техника безопасности		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; – предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; – использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; – применять первичные средства пожаротушения; – ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую помощь	108	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		пострадавшим; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Тематический план: 1. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях 2. Основы военной службы		
Вариативная часть			81	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; - разрабатывать и анализировать предпринимательские бизнес-идеи; - оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности; - организовать маркетинговую деятельность в системе предпринимательства; - осуществлять аналитическую деятельность предпринимателя;	81	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.1 - 6.5

		- оценивать финансовое состояние предпринимательства (делать экономические расчёты). В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - понятие и сущность предпринимательской деятельности; - организацию предпринимательской деятельности; - основы процесса бизнес-планирования в предпринимательской деятельности; - финансово-экономическое обоснование бизнес-проекта. Тематический план: 1. Понятие и сущность предпринимательской деятельности 2. Организация предпринимательской деятельности 3. Основы процесса бизнес-планирования в предпринимательской деятельности 4. Финансово-экономическое обоснование бизнес-проекта		
ПМ.00 Профессиональные модули			2231	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		230	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	230	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3
УП.01.01	Учебная практика	- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	36 (1 нед)	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при	72 (2 нед)	

		приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и		
--	--	--	--	--

		замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Содержание ПМ: 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 2. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 3. Эксплуатация технологического оборудования по обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		297	ОК 1 – ОК 9 ПК 2.1 - 2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	297	
УП.02.01	Учебная практика	- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	72 (2 нед)	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных	72 (2 нед)	

		холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд		
--	--	---	--	--

		из рыбы, мяса и птицы, соусов; – варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; – методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; – варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; – варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; – технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Содержание ПМ: 1. Ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции 3. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		615	ОК 1- ОК 9 ПК 3.1 - 3.4
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	615	
УП.03.01	Учебная практика	– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	144 (4 нед)	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	144 (4 нед)	

		- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к		
--	--	---	--	--

		ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;		
--	--	--	--	--

		- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Содержание ПМ: 1. Ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции 3. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		324	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1 - 4.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,	324	

УП.04.01	Учебная практика	мелкоштучных кондитерских изделий;	36 (1 нед)	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – контроля качества и безопасности готовой продукции; – организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; знать: – ассортимент сложных	36 (1 нед)	

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных		
--	--	--	--	--

		кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Содержание ПМ: 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий 2. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		264	ОК 1 – ОК 9 ПК 5.1 - 5.2
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	264	
УП.05.01	Учебная практика	приготовления холодных и горячих десертов; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; знать:	36 (1 нед)	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		36 (1 нед)	

		- ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи - разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для		
--	--	---	--	--

		приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Содержание ПМ: 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов 2. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		339	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.1 - 6.5
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады);	339	
УП.06.01	Учебная практика	- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	72 (2нед)	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	- принятия управленческих решений; уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;	72 (2нед)	

		– формы документов, порядок их заполнения; – методику расчета выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей. Содержание ПМ: 1. Ведение документации в структурном подразделении 2. Расчет экономических показателей организации 3. Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар		162	ОК 1 – ОК 5 ОК 8, ОК 9 ПК 7.1 - 7.3
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: – приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса; – последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; – последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп); – осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.; – осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов; – проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий; – безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд; – отпуска блюд массового спроса. уметь: – обрабатывать овощи, грибы, мясо, рыбу и птицу; – готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы; – подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд и кулинарных изделий; – оценивать органолептическим	162	
УП.07.01	Учебная практика		180 (5 нед)	

	способом признаки доброкачественности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осуществлять отпуск блюд массового спроса. знать: - виды, свойства и кулинарное назначение овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - кулинарное назначение полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и др. продуктов; - правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи; - сроки и условия хранения блюд; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Содержание ПМ: 1. Ведение технологических основ производства кулинарной продукции		
Учебная практика		576 (16 нед)	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1-7.3
Производственная практика (по профилю специальности)		432 (12 нед)	