

АНОТАЦИИ
к рабочим программам ОПОП СПО ППКРС
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ОПОП СПО ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:
ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины

Освоение содержания общеобразовательных учебных дисциплин обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных:

- 1) российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- 14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- 15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметных:

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- 6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- 7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- 8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- 9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения программ учебных дисциплин ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Общие общеобразовательные учебные дисциплины

ОУД.01 Русский язык и литература

ОУД.01 Русский язык и литература (русский язык)

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

ОУД.01 Русский язык и литература (литература)

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 230 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов; самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) 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 нем 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 контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- 9) владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Учебная дисциплина изучается в течение 1 и 2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам письменного экзамена в форме сочинения.

ОУД.02 Иностранный язык

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час; самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- 2) 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;
- 3) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- 4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 и 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 298 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 228 часов; самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 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 приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- 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 вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- 8) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам письменного экзамена в форме контрольной работы.

ОУД.04 История

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 255 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов; самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 1) сформированность представлений о современной исторической науке, ее 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.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

ОУД.05 Физическая культура

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 205 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 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.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а так же, как о средстве, повышающем защищенность 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 и внутренних угроз;
- 3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- 4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- 5) знание распространенных 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.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

профильная учебная дисциплина

ОУДп. 07 Информатика

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 136 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 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 умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;
- 4) владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;
- 5) сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;
- 6) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;
- 7) сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

ОУД.08 Физика

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

- 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;
- 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.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

профильная учебная дисциплина

ОУДп. 09 Химия

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 233 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

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 проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

4) сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты 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.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам устного экзамена.

ОУД.10 Обществознание

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

1) сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в 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.

Учебная дисциплина изучается в течение 1,2 и 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

профильная учебная дисциплина

ОУДп.11 Биология

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

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 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.

Учебная дисциплина изучается в течение 1 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

ОУД.12 География

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

1) владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

2) владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

4) владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

5) владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

6) владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

7) владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

8) сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Учебная дисциплина изучается в течение 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

ОУД.13 Экология

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Предметные результаты освоения программы учебной дисциплины:

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.

Учебная дисциплина изучается в течение 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

Дополнительные учебные дисциплины

Изучение дополнительных учебных предметов обеспечивает удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;

общеобразовательную, общекультурную составляющую образования;

развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;

развитие навыков самообразования и самопроектирования;

углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности;

совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Результаты изучения дополнительных учебных предметов отражают:

1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых

- установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- 2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
 - 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
 - 4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
 - 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

УД.01 Рисунок и лепка

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 119 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 89 часов;
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Предметными результатами освоения рабочей программы являются:

- 1) сформированность умений пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности, выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий, подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий
- 2) овладение знаниями основ изобразительной грамоты, техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие, основ разработки композиции украшения изделий, закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основных свойств цвета, основ композиции тортов и пирожных;
- 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- 4) обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать избранное направление образования;
- 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

Учебная дисциплина изучается в течение 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

УД.02 История родного края

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 37 часов;
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

Предметными результатами освоения рабочей программы являются:

- 1) овладение целостными представлениями об историческом развитии человечества как необходимой основы для миропонимания и познания современного общества;
- 2) сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- 3) владение комплексом знаний об истории человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- 4) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- 5) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- 6) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике;
- 7) владение приемами работы с историческими источниками, умениями самостоятельно анализировать документальную базу по исторической тематике;
- 8) сформированность умений оценивать различные исторические версии.

Учебная дисциплина изучается в течение 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

УД.03 Психология

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Предметными результатами освоения рабочей программы являются:

- 1) развитие личности обучающихся средствами психологии: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- 2) овладение систематическими знаниями основ психологии, социальной психологии и психологии труда, приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- 4) обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать избранное направление образования;
- 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

Учебная дисциплина изучается в течение 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам зачёта.

Обязательная часть учебных циклов ПШКРС и раздел "Физическая культура "

Общепрофессиональный учебный цикл

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

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

Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

должен знать:

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 47 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
лабораторных работ – 2 часа;
самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

Учебная дисциплина изучается на первом курсе. Итоговая оценка выставляется по итогам дифференцированного зачёта, который проводится по окончании изучения дисциплины на 1 курсе во втором семестре.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

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

Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
Составлять рационы питания.

должен знать:

Роль пищи для организма человека;
Основные процессы обмена веществ в организме;
Суточный расход энергии;
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
Физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения;
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
Понятие рациона питания;
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
Методику составления рационов питания;
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
Общие требования к качеству сырья и продуктов;
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 124 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;
лабораторных работ – 18 часов;
практических работ – 4 часа;
самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

Учебная дисциплина изучается на первом и втором курсе. Итоговая оценка выставляется по итогам дифференцированного зачёта, который проводится по окончании изучения дисциплины на 2 курсе.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

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

Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

должен знать:

Характеристики основных типов организации общественного питания;

Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

Учет сырья и готовых изделий на производстве;

Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

Правила их безопасного использования;

Виды раздачи и правилами отпуска готовой кулинарной продукции

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 61 час;

практических работ 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

Учебная дисциплина изучается на первом и втором курсе. Итоговая оценка выставляется по итогам дифференцированного зачёта, который проводится по окончании изучения дисциплины на втором курсе.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

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

Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

должен знать:

Принципы рыночной экономики;

Организационно-правовые формы организаций;

Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

Механизмы формирования заработной платы;

Формы оплаты труда

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

практических работ 2 часа;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

Учебная дисциплина изучается в первом семестре на первом курсе. Итоговая оценка выставляется по результатам дифференцированного зачёта, который проводится по окончании изучения учебной дисциплины на первом курсе.

ОП.05 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 профессии;

Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

Оказывать первую помощь пострадавшим;

должен знать:

Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

Основы военной службы и обороны государства;

Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной Безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

практических занятий – 7 часов

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

Учебная дисциплина изучается в пятом семестре на третьем курсе. Итоговая оценка выставляется по результатам дифференцированного зачёта, который проводится по окончании изучения дисциплины на третьем курсе.

Профессиональный учебный цикл

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

Всего часов на изучение модуля – 122 часа, в том числе:

- *МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов* максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

в том числе лабораторных и практических работ – 8 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

- *УП.01 Учебная практика* - 48 часов

- *ПП.01 Производственная практика* – 24 часа

Профессиональный модуль изучается в течение первого и второго семестра на первом курсе.

По окончании изучения модуля во втором семестре 1 курса проводится квалификационный экзамен.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного

использования

Всего часов на изучение модуля – 122 часа, в том числе:

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

в том числе лабораторных и практических работ – 11 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

- *УП.02 Учебная практика* - 54 часа

- *ПП.02 Производственная практика* – 30 часов

Профессиональный модуль изучается в течение первого и второго семестра на первом курсе.

По окончании изучения модуля во втором семестре 1 курса проводится квалификационный экзамен.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Всего часов на изучение модуля – 188 час, в том числе:

- *МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов*

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 73 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов;

в том числе лабораторных и практических работ – 8 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

- *УП.03 Учебная практика* - 78 часов

- *ПП.03 Производственная практика* – 30 часов

Профессиональный модуль изучается в течение второго, третьего и четвертого семестров на первом и втором курсе.

По окончании изучения модуля на 2 курсе проводится квалификационный экзамен.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Всего часов на изучение модуля – 236 часов, в том числе:

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

в том числе лабораторных и практических работ – 10 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

- *УП.04 Учебная практика* - 114 часов

- *ПП.04 Производственная практика* – 66 часов

Профессиональный модуль изучается в течение второго, третьего, четвертого, пятого и шестого семестров на первом, втором и третьем курсе.

По окончании изучения модуля на третьем курсе проводится квалификационный экзамен.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;
приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Всего часов на изучение модуля – 281 час, в том числе:

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 час;

в том числе лабораторных и практических работ – 15 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 33 часа;

- *УП.05 Учебная практика* - 120 часов

- *ПП.05 Производственная практика* – 66 часов

Профессиональный модуль изучается в течение первого, второго, третьего, четвертого, пятого и шестого семестров на первом, втором и третьем курсе.

По окончании изучения модуля на третьем курсе проводится квалификационный экзамен.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;
приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
оценивать качество холодных блюд и закусок;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
правила проведения бракеража;
правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
требования к качеству холодных блюд и закусок;
способы сервировки и варианты оформления;
температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Всего часов на изучение модуля – 181 час, в том числе:

- *МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок* максимальной учебной нагрузки обучающегося – 55 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 37 часов;

в том числе лабораторных и практических работ – 14 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

- *УП.06 Учебная практика* - 96 часов

- *ПП.06 Производственная практика* – 30 часов

Профессиональный модуль изучается в течение первого, второго, третьего, четвертого семестров на первом и втором курсе.

По окончании изучения модуля на втором курсе проводится квалификационный экзамен.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Всего часов на изучение модуля – 98 час, в том числе:

- *МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков*

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

в том числе лабораторных и практических работ – 8 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

- УП.07 Учебная практика - 36 часов
- ПП.07 Производственная практика – 18 часов

Профессиональный модуль изучается в течение первого и второго семестров на первом курсе.

По окончании изучения модуля на первом курсе проводится квалификационный экзамен.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Всего часов на изучение модуля – 793 часа, в том числе:

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 127 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 85 часов;

в том числе лабораторных и практических работ – 16 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;

- УП.08 Учебная практика - 474 часа

- ПП.08 Производственная практика – 192 часа

Профессиональный модуль изучается в третьего, четвертого, пятого и шестого семестров на втором и третьем курсе.

По окончании изучения модуля на третьем курсе проводится квалификационный экзамен.

ФК.00 Физическая культура

В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:

уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни

Рекомендуемое количество часов на освоение программы раздела:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Раздел осваивается в течение 3 курса.

Итоговая оценка выставляется по итогам дифференцированного зачёта.