

АННОТАЦИИ**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН
(МОДУЛЕЙ)**

**программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

очная форма обучения на базе основного общего образования

**1 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ****1.1 Общие компетенции (ОК)**

Повар. Кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 1

Код компетенции	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции (ПК)

Повар Кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 2

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
------------------	-----------------	---

ВД.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВД.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, теста
	ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
	ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
	ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
	ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВД.3 Приготовление супов, соусов.	ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
	ПК 3.2	Готовить простые супы
	ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
	ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ВД.4 Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
	ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВД.5 Приготовление блюд из мяса домашней птицы.	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
	ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ВД.6 Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
	ПК 6.3	Готовить и оформлять холодные закуски
	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВД.7 Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
	ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВД.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
	ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
	ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
	ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
	ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
	ПК 8.6	Готовить и оформлять легкие фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Перечень утвержденных рабочих программ дисциплин, модулей и программ практик по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1. ОДБ.01 Русский язык и литература утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
2. ОДБ.02 Иностранный язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

3. ОДП.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
4. ОДБ.04 История утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
5. ОДП.05 Физика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
6. ОДБ.06 Обществознание (включая экономику и право) утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
7. ОДБ.07 ОБЖ утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
8. ОДБ.09 Физическая культура утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
9. ОДП.01 Информатика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
10. ОДП.02 Химия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
11. ОДП.03 Биология утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
12. ОДП 04 Башкирский язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
13. ОДП 05 Рисование и лепка утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
14. ОДП 06 Основы учёта калькуляции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
15. ОДП 07 Национальная зарубежная кухня утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
16. ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
17. ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
18. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
19. ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

20. ОП.05 Безопасность жизнедеятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
21. ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
22. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
23. ПМ.03 Приготовление супов, соусов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
24. ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
25. ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
26. ПМ.06 Приготовление и оформление готовых блюд и закусок утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
27. ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
28. ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
29. Учебная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
30. . Производственная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
31. Программа Государственной итоговой аттестации, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

19.01.17_2016

АННОТАЦИИ

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН
(МОДУЛЕЙ)**

**программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

очная форма обучения на базе основного общего образования

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ОД	Общеобразовательная подготовка		3082	-
ОДБ.00	Базовые дисциплины		2208	-

ОДБ.01	Русский язык и литература	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература» являются:</p> <p>сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</p> <p>владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;</p> <p>сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</p> <p>сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контексте творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</p> <p>способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>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;</p>	518	
--------	---------------------------	--	-----	--

		<p>сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. Тематический план: Тематический блок Русский язык: Введение Язык и речь. Функциональные стили речи 2. Лексика и фразеология 3. Фонетика, орфоэпия графика 4. Морфемика и словообразование 5. Морфология 6. Орфография Синтаксис и пунктуация Тематический блок Литература: Введение Русская литература второй половины XIX века 2. Русская литература на рубеже веков 3. Поэзия начала XX века 4. Литература 20-40-х гг. XX века Литература периода Великой отечественной войны и первых послевоенных лет. 8. Литература 50-80-х гг. XX века</p>		
--	--	--	--	--

ОДБ.02	Иностранный язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:</p> <p>сформированность представлений о роли языка в жизни человека, общества, государства; приобщение через изучение иностранного языка к ценностям национальной и мировой культуры - для лучшего понимания любого языка, необходимо познакомиться со странами, где на нем говорят, изучить географические, природные, культурно- исторические особенности. Тема 1.6 Национальные традиции, обычаи и праздники помогает студентам достижению результатов;</p> <p>сформированность умений написания текстов по изученной проблематике на иностранном языке, в том числе демонстрирующих творческие способности обучающихся – работа над письменной речью, а именно составление высказываний на профессиональные и повседневные темы в рамках подготовки проекта, заполнение анкет;</p> <p>сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним – работа с текстом: чтение с целью полного понимания или</p>	254	
--------	------------------	--	-----	--

		<p>извлечения нужной информации, высказывания своей точки зрения по содержанию текста, ответы на вопросы по содержанию прочитанного;</p> <p>сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире – диалогическая речь по темам, кейс-задачи, предполагающие адекватные высказывания в различных ситуациях;</p> <p>владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;</p> <p>умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка – результаты достигаются с помощью диалогической речи, её вербальных и невербальных средств, а так же при чтении или аудировании текстов с извлечением нужной информации;</p> <p>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 – все виды речевой деятельности: аудирование, чтение, говорение и письмо в любой из тем программы направлены на этот результат;</p> <p>сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях – использование демонстраций, англоязычных газетных статей для получения нужной информации.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основной модуль 2. Профессионально направленный модуль 		
--	--	--	--	--

ОДБ 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» являются:</p> <p>сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира; сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</p> <p>владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; 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; сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;</p> <p>владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</p> <p>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</p>	324	
--------	--	---	-----	--

		вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.		
ОДБ.03	История	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «История» являются:</p> <p>сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</p> <p>владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <p>сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тематический план: Древнейшая стадия истории человечества. 2. Цивилизации Древнего мира. 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века. 4. От Древней Руси к Российскому государству. 5. Россия в XVI – XVII веках. 6. Страны Запада и Востока в XVI – XVIII веках. 7. Россия в конце XVII –XVIII веке: от царства к империи. 8. Становление индустриальной цивилизации. 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. 10. Российская империя в XIX веке. 11. От новой истории к новейшей. 12. Между двумя мировыми войнами. 13. Вторая мировая война. 14. Мир во второй половине XX – начале XXI 	256	

ОДБ 05	Физика	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физика» являются:</p> <p>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;</p> <p>владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения решать физические задачи;</p> <p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;</p> <p>сформированность собственной позиции по отношению к физической информации получаемой из разных источников.</p>	160	
--------	--------	---	-----	--

ОДБ.06	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» являются:</p> <p>сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</p> <p>владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</p> <p>владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p> <p>сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</p> <p>сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</p> <p>владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</p> <p>сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Человек и общество. 3. Духовная культура человека и общества. 4. Экономика. 5. Социальные отношения. 6. Политика. 	258	
--------	--	---	-----	--

ОДБ 07	ОБЖ	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» являются:</p> <p>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;</p> <p>знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних внутренних угроз;</p> <p>сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</p> <p>сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p> <p>знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <p>знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</p> <p>знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>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; знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p>	108	
--------	-----	---	-----	--

		<p>владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Государственная система обеспечения безопасности населения 2. Основы обороны государства и воинская обязанность 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья <p>Основы медицинских знаний</p>		
ОДБ 08	Физическая культура	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физическая культура» являются: сформированность навыков здорового образа жизни;	330	
		<p>умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.</p>		

ОДП 01	Информатика	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Информатика» являются:</p> <p>1) сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;</p> <p>2) владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;</p> <p>3) владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных алгоритмических конструкций;</p> <p>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;</p> <p>5) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;</p> <p>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.</p> <p>Тематический план:</p>	160	

ОДП.02	Химия	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Химия» являются:</p> <p>сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;</p> <p>владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;</p> <p>сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;</p> <p>владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</p> <p>сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая и неорганическая химия 2. Органическая химия 	244	
--------	-------	--	-----	--

ОДП.03	Биология	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Биология» являются:</p> <p>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;</p> <p>владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p> <p>владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p> <p>сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы цитологии 2. Основы эмбриологии 3. Основы генетики и селекции 4. Эволюционное учение 5. Основы экологии 	114	
--------	----------	---	-----	--

ОДП 04	Башкирский язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Башкирский язык» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность понятий о нормах башкирского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; – владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; – владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; – владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; – сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст в процессе анализа текста <p>Тематический план состоит из 14 разделов</p>	116	
ОДП.05	Рисование и лепка	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять эскиз – основу для дальнейшей работы с материалом по лепке макета; • изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками; • определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру; • выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета; • изготовить макет (торта) в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выполнения эскизов; • особенности лепки – объемно-пластическая, трехмерная форма; • процесс изготовления макета (торта); • закономерности композиции украшения кондитерского изделия; • материалы для лепки; • инструменты для лепки; 	54	<p>ОК 1-7 ПК 1.1. -1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1. -4.3 ПК 5.1- 5.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6</p>

ОДП 06	Основы учета калькуляции	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; • оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день; • выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; • оформлять документы по результатам инвентаризации; • составлять технологическую карту <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте; • структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; • порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; • порядок получения продуктов из кладовой; • документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; • порядок проведения инвентаризации; • порядок учёта предметов материального оснащения; • виды нормативно-технологической документации. 	54	<p>ОК 1-7 ПК 1.1. -1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1. -4.3 ПК 5.1- 5.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6</p>
--------	--------------------------	--	----	--

ОДП.07	Национальная зарубежная кухня	<p>Уметь:</p> <p>Проверять органолептическим способом качество продуктов;</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</p> <p>Оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь,</p> <p>Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>Знать:</p> <p>Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь,</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, -последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд;</p> <p>Правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь.</p> <p>Температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи;</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	132	<p>ОК 1-7</p> <p>ПК 1.1. -1.2</p> <p>ПК 2.1-2.5</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1. -4.3</p> <p>ПК 5.1- 5.4</p> <p>ПК 7.1-7.3</p> <p>ПК 8.1-8.6</p>
--------	-------------------------------------	---	-----	--

ПП Профессиональная подготовка	972	ОК 1-7 ПК 1.1. -1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1. -4.3 ПК 5.1- 5.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОП Общепрофессиональный цикл	332	

ОП.01	Основы микробиологии и санитарии в пищевом производстве	<p>уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <p>знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств,</p> <p>правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	52	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
-------	---	--	----	---

ОП.02	<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; 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;</p>	75	<p>ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6</p>
-------	--	---	----	---

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>уметь:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; знать:</p> <p>характеристики основных типов организации общественного питания;</p> <p>принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>правила их безопасного использования;</p> <p>виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	103	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
-------	--	--	-----	---

ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; знать: <ul style="list-style-type: none"> принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда 	54	<p>ОК 1 - 8</p> <ul style="list-style-type: none"> ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
-------	---	--	----	--

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>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;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим; 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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	48	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
-------	--------------------------------	--	----	---

ПМ.00 Профессиональные модули		568	-
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	84	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	96	
УП.01.01	Учебная практика	36 (1 нед.)	
ПП.01.01	Производственная практика	144 (4 нед.)	

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		79	ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.5
МДК 02.01	МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, 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	79	
УП 02.01	Учебная практика		36 час (1 нед)	
ПП.02.01	Производственная практика		108 (3 нед)	

ПМ.03 Приготовление супов и соусов			83	ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4
МДК.03.01.	Технология приготовления 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	83	ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4
ПП.03.01	Производственная практика		180(5 нед)	

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы			70	
МДК 04.01	МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья;	70	
ПП 04 01	Производственная практика	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;	72 (2 нед)	
		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		ОК 1 - 8 ПК 4.1 - 4.3
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		48	
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления 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;	48	ОК 1 - 8 ПК 5.1 - 5.4

ПП 05.01	Производственная практика	<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	228 (8 нед)	
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		62	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4	
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных</p>	62	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4

		блюды 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;		
ПП 06.01	Производственная практика 16 часа (6 недель)	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		
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков			36	
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	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;	36	
ПП 07.01	Производственная практика	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	72 (2 нед)	ОК 1 - 8 ПК 7.1 - 7.3

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		94	ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских	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	93	
ПП.08.01			324 (9 нед)	

