

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

**Специальность** 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация** Повар, кондитер

**Срок освоения ППКРС** 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

**Трудоемкость ППКРС** 2700 часов

**Профиль получаемого профессионального образования** (при реализации программы среднего общего образования) естественнонаучный

### РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА РУССКИЙ ЯЗЫК

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДБ.01.01,  
обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 2 год, 3, 4 семестры  
**Число часов:** 135 (в т.ч., с/р - 45 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен  
**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

#### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

##### **Цель и задачи изучения дисциплины:**

воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, общие учебные дисциплины

##### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

##### **уметь:**

опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сфере общения;  
работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;  
применять полученные знания в собственной речевой практике; целесообразно использовать язык в различных сферах общения; конструировать тексты разных типов и стилей;  
создавать высказывания на лингвистическую тему в устной и письменной форме;  
анализировать особенности употребления языковых единиц в устной и письменной речи с точки зрения соблюдения норм и требований выразительности речи;  
владеть приёмами редактирования текста;  
передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;

уместно использовать цитирование;

**знать:**

общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания полного среднего образования по русскому языку;  
основы культуры устной и письменной речи;  
основные нормы русского литературного языка и их разновидности;  
нормы речевого этикета в различных сферах общения;  
признаки и композиционное построение основных типов текста;  
характерные черты функциональных стилей русского языка, сферы их применения.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

фонетика, орфография, графика, орфоэпия; лексика и фразеология; морфемика; словообразование; морфология; синтаксис и пунктуация; язык и речь, функциональные стили речи; наука о русском языке.

## ЛИТЕРАТУРА

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, общие учебные дисциплины

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

воспроизводить содержание литературного произведения;  
анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;  
соотносить художественную литературу с общественной жизнью и

**Шифр дисциплины по**

**УП:** ОУДБ.01.02,

обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1, 2 год, 1, 2, 3, 4 семестры

**Число часов:** 292 (в т.ч., с/р - 97 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачёт

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

**знать:**

образную природу словесного искусства; изученных литературных произведений; основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основные теоретико-литературные понятия.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы: русская литература конца XVIII - начала XIX вв; русская литература первой половины XIX века; русская литература второй половины XIX века; русская литература на рубеже веков; поэзия серебряного века; литература первой половины XX века; русская литература XX века; литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет; произведения поэтов и писателей второй половины XX века.

## ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

**Шифр дисциплины по**

**УП:** ОУДБ.02,

обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1,2 год,1,2, 3,4 семестры

**Число часов:** 256 (в т.ч., с/р - 85 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачёт

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

**Цель и задачи изучения дисциплины:** формирование представлений об иностранном языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, общие учебные дисциплины

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях,

своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;  
заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);  
написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;  
составить резюме.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы: приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке; описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.); семья и семейные отношения, домашние обязанности; описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование); распорядок дня студента; хобби, досуг; описание местоположения объекта (адрес, как найти); магазины, товары, совершение покупок; физкультура и спорт, здоровый образ жизни; экскурсии и путешествия Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

## **МАТЕМАТИКА: алгебра, начала математического анализа, геометрия**

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДБ.03,  
обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры  
**Число часов:** 342 (в т.ч., с/р -114 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен  
**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

#### **Цель и задачи изучения дисциплины:**

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, общие учебные дисциплины

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

#### **уметь:**

владеть методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

владеть 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; владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;

применять изученные свойства геометрических фигур и формулы для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

уметь находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;

**знать:**

о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

об основных понятиях математического анализа и их свойствах;

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

развитие понятия о числе; корни, степени, логарифмы; прямые и плоскости в пространстве; комбинаторика; координаты и векторы; основы тригонометрии; функции и графики; многогранники и круглые тела; начала математического анализа; интеграл и его применение; элементы теории вероятностей и математической статистики; уравнения неравенства.

## ИСТОРИЯ

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

#### Цель и задачи изучения дисциплины:

воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, общие учебные дисциплины.

#### Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

**Шифр дисциплины по**

**УП:** ОУДБ.04,

обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры

**Число часов:** 257 (в т.ч., с/р - 86 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачёт

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, доклада, сообщения.

**знать:**

основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

периодизацию всемирной и отечественной истории;

современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

основные исторические термины и даты.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

древнейшая стадия истории человечества; цивилизации древнего мира; цивилизации Запада и Востока в Средние века; история России с Древнейших времен до конца XVII века; истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI–XVIII вв.; Россия в XVIII веке; становление индустриальной цивилизации; процесс модернизации в традиционных обществах Востока; Россия в XIX веке; от Новой истории к Новейшей; между Мировыми войнами; Вторая мировая война; мир во второй половине XX века; СССР в 1945–1991 годы; Россия и мир на рубеже XX–XXI веков.

## ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

#### Цель и задачи изучения дисциплины:

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые

общеобразовательные учебные дисциплины, общие учебные дисциплины

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного

**Шифр дисциплины по**

**УП:** ОУДБ.05,

обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры

**Число часов:** 256 (в т.ч., с/р - 85 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачет

**Коды формируемых**

**компетенций:** ОК.1 – ОК.7

отдыха и досуга;  
владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;

**знать:**

способы определения психического и физического здоровья; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

**Теоретическая часть:** ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО; основы здорового образа жизни; физическая культура в обеспечении здоровья; основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями; самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки; психофизиологические основы учебного и производственного труда; средства физической культуры в регулировании работоспособности; физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

**Практическая часть:** легкая атлетика; кроссовая подготовка; лыжная подготовка; гимнастика; спортивные игры (по выбору).

## ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДБ.06,  
обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 1 год, 1-2 семестры  
**Число часов:** 108 (в т.ч., с/р - 36 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:**  
дифференцированный зачет  
**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.9

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, общие учебные дисциплины

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности,

**знать:**

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

введение; обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность; основы медицинских знаний.

## ФИЗИКА

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

#### Цель и задачи изучения дисциплины:

освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность

**Шифр дисциплины по**

**УП:** ОУДБ.08,

обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры

**Число часов:** 228 (в т.ч., с/р -76 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачет



**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

естественно-научной информации;  
развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;  
воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;  
использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** профильные общеобразовательные учебные дисциплины

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

решать физические задачи;

применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

**знать:**

о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

основополагающие физические понятия, закономерности, законы и теории; уверенное использование физической терминологии и символики;

основные методы научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

## **ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (вкл. экономику и право)**

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДБ.10,  
обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры  
**Число часов:** 257 (в т.ч., с/р -86 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:**  
дифференцированный

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

зачёт

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДБ.17,

обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1 год, 1 семестр

**Число часов:** 54 (в т.ч., с/р -18 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачёт

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 –

умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы; содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом; формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук;

владеть умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

владеть умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

оценивать социальную информацию, уметь искать информацию в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития;

**знать:**

сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы: человек и общество; духовная культура человека и общества; экономика; социальные отношения; политика; право.

## **ЭКОЛОГИЯ**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания; овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений;

проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей

развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации; воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем; использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу; определять экологические параметры современного человеческого жилища;

формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»;

различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость;

вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде;

определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу;

пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране.

**знать:**

основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды;

экологические требования к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города;

основные экологические характеристики среды обитания человека в условиях сельской местности;

основные положения концепции устойчивого развития и причин ее возникновения;

основные способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие»;

историю охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы

**Основное содержание курса включает следующие разделы:**

Экология как научная дисциплина; среда обитания человека и экологическая безопасность, концепция устойчивого развития, охрана природы.

**ГЕОГРАФИЯ**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДБ.16,  
обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 2 год,  
4 семестр  
**Число часов:** 54 (в т.ч., с/р -18 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:**  
дифференцированный зачёт  
**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** базовые общеобразовательные учебные дисциплины, дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

**знать:**

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

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

Общая характеристика мира; региональная характеристика мира.

## ИНФОРМАТИКА

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДП.07,  
обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры

**Число часов:** 162 (в т.ч., с/р -54 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачет

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** профильные общеобразовательные учебные дисциплины

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

использовать готовые прикладные компьютерные программы по профилю подготовки;

владеть способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

анализировать алгоритмы;

владеть компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

использовать типовые приемы написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

соблюдать требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

**знать:**

о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

об основных алгоритмических конструкциях;

о базах данных и простейших средствах управления ними;

о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

правовые аспекты использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

информационная деятельность человека; информация и информационные процессы; информационные структуры (электронные таблицы и базы данных); средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ); технологии создания и преобразования информационных объектов; телекоммуникационные технологии.

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДП.09,  
обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры  
**Число часов:** 257 (в т.ч., с/р -86 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен  
**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

## **ХИМИЯ**

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

#### **Цель и задачи изучения дисциплины:**

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира;

умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков,

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** профильные общеобразовательные учебные дисциплины

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

##### **уметь:**

владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;

готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

##### **знать:**

сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира;

понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями;

уверенное пользование химической терминологией и символикой.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

**Общая и неорганическая химия:** основные понятия и законы; Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строение атома; строение вещества; вода. Растворы; электролитическая диссоциация; классификация неорганических соединений и их свойства; химические реакции; металлы и неметаллы.

**Органическая химия:** основные понятия органической химии и теория строения органических соединений; углеводороды и их природные источники; кислородсодержащие органические соединения; азотсодержащие органические соединения; полимеры.

## БИОЛОГИЯ

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

**Шифр дисциплины по УП:** ОУДБ.15,  
обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 1 год, 1,2 семестры  
**Число часов:** 150 (в т.ч., с/р -50 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен  
**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

#### Цель и задачи изучения дисциплины:

получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** профильные общеобразовательные учебные дисциплины

#### Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

##### уметь:

объяснять результаты биологических экспериментов;  
решать элементарные биологические задачи;  
формировать собственную позицию по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

##### знать:

о роли и месте биологии в современной научной картине мира;  
понимать роль биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;  
основополагающие понятия и представления о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

введение; учение о клетке; организм, размножение, индивидуальное развитие организмов; основы генетики и селекции; происхождение и развитие жизни на Земле, эволюционное учение; происхождение

человека; основы экологии; бионика.

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

**Шифр дисциплины по**

**УП:** ИП, обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1,2 год, 1,2, 3,4 семестры

**Число часов:** с/р - 20 ч.

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

Индивидуальный проект представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимися техникума в рамках одной или нескольких общеобразовательных учебных дисциплин с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и видов деятельности, способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую).

**Место ИП в структуре ППКРС:** обязательная часть общеобразовательного цикла (внеаудиторная самостоятельная работа)

**Требования к результатам выполнения ИП:**

Индивидуальный проект является основным объектом оценки метапредметных результатов, полученных обучающимися в ходе освоения общеобразовательных учебных программ.

**Шифр дисциплины по**

**УП:** УДД.01, обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1 год, 1 семестры

**Число часов:** 51 (в т.ч., с/р -17 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачет

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.7

## ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

формирование профессиональной направленности обучающегося, усвоение основного предназначения избранного направления

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающихся)

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности;

составлять и оформлять технологические документы, сообщения, рефераты, портфолио, презентации;

владеть навыками использования компьютерной техники.

**знать:**

сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

оценку социальной значимости своей будущей профессии; сущность профессионального роста, как системы

профессионального продвижения с учетом самореализации личности;

типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

информационно-мотивирующий; информационно-обучающий;

информационно-обобщающий.



## ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

**Шифр дисциплины по УП:** ОП.01, обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1 год, 1 семестр

**Число часов:** 48 (в т.ч., с/р -16 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачет

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.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 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8.6.

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

#### Цель и задачи изучения дисциплины:

изучение основ общей и санитарной микробиологии: о строении, разнообразии, жизнедеятельности, закономерностях, условиях развития и распространения микроорганизмов, их роли в отдельных отраслях пищевой промышленности, охране здоровья человека, санитарно-гигиеническом режиме и контроле пищевого производства;

ознакомить с историей развития, предметом и основными задачами микробиологии, санитарии и гигиены;

сформировать знания о разнообразии, морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов их значении в природе и производственных процессах, вызываемых жизнедеятельностью микроорганизмов;

ознакомить с ролью микроорганизмов в контексте охраны здоровья человека и санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания;

приобрести навыки соблюдения санитарно-гигиенического режима на предприятиях общественного питания и оценки показателей качества и безопасности продуктов питания с точки зрения санитарно-бактериологических критериев.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

#### Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла 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.

##### знать:

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

основы микробиологии; санитария и гигиена в пищевом производстве.

## ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**Шифр дисциплины по УП:** ОП.02, обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1 год,

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

#### Цель и задачи изучения дисциплины:

ознакомление студентов с основами физиологии питания, основами товароведения продовольственных товаров;

изучение состава, физиологического значения, энергетической и

1,2 семестры  
**Число часов:** 105 (в т.ч.,  
с/р -35 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:**  
дифференцированный зачет  
**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.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 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8.6.

пищевой ценности различных блюд, напитков и кондитерских изделий;  
изучение рационов питания, методики составления рационов питания;  
изучение суточных норм потребности человека в питательных веществах, норм и принципов рационального сбалансированного питания;  
изучение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;  
изучение общих требований к качеству сырья и продуктов, условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

**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 для различных групп населения;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

методики составления рационов питания;

основные характеристика продовольственных товаров.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

химический состав продовольственных товаров; основы физиологии питания; товароведная характеристика продовольственных товаров.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

формирование знаний и умений организации выпуска собственной продукции с использованием современной техники и технологий на предприятиях общественного питания

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

**Шифр дисциплины по УП:** ОП.03, обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 1,2 год, 2,3 семестры  
**Число часов:** 135 (в т.ч., с/р -45 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.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 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8.6.

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»;

**знать:**

характеристики основных типов предприятий 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 правила отпуска готовой кулинарной продукции;

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности; организация производства предприятий общественного питания; общие сведения о машинах.

## ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Шифр дисциплины по УП:** ОП.04, обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 3 год, 5 семестр

**Число часов:** 48 (в т.ч., с/р -16 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачет

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.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 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8.6.

### Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

#### Цель и задачи изучения дисциплины:

формирования у обучающихся экономического образа мышления, позволяющего анализировать деятельность экономических субъектов;

познания экономических категорий, принципов, законов;

анализа различных экономических теорий;

умения применять теоретические знания для объяснения реальных микро- и макроэкономических процессов и принятия практических решений;

формирования компетенций, направленных на знакомство обучающихся с законодательными и нормативными документами в области организации общественного питания;

повышение общей и правовой культуры;

приобретение обучающимися юридически рационального мышления;

развитие личности, формирование правосознания, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права;

воспитание дисциплинированности, уважения к правам и свободам участников потребительских отношений.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

#### Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла 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;

**знать:**

принципы рыночной экономики;  
организационно-правовые формы организаций;  
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  
механизмы формирования заработной платы;  
формы оплаты труда

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

экономические основы профессиональной деятельности;  
правовые основы профессиональной деятельности.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

#### **Цель и задачи изучения дисциплины:**

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

Развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в

**Шифр дисциплины по УП:** ОП.05, обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 2 год, 4 семестр

**Число часов:** 48 (в т.ч., с/р -16 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**  
дифференцированный зачет

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.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 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8.6.

соответствии с полученной специальностью;  
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

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;

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

основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Основное содержание курса** включает следующие разделы:

чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организации защиты населения; основы военной службы; основы медицинских знаний, здорового образа жизни и семейного права.

## ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

**Шифр дисциплины по**

**УП:** ОП.06, вариативная часть ППКРС

**Год обучения:** 3 год, 6 семестр

**Число часов:** 48 (в т.ч., с/р -16 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

дифференцированный зачет

**Коды формируемых компетенций:** ОК.1 – ОК.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 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8.6.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Цель и задачи изучения дисциплины:**

ознакомления обучающихся с ведением учета на предприятиях общественного питания;

приобретения умений по составлению калькуляций и расчету стоимости блюд и изделий.

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (вариативная часть).

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

работать со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, пользоваться приложениями к нему;

производить расчёт расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовой продукции с учётом сезонности сырья, нормами взаимозаменяемости, типом и классом предприятия;

составлять производственную программу для заготовочных цехов, составлять план-меню;

составлять калькуляцию и рассчитывать продажные цены на

продукцию собственного производства;  
заполнять документы, составлять товарно-материальные отчёты;  
**знать:**  
теоретические основы калькуляции и учета в предприятиях общественного питания;  
построение и содержание Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;  
порядок расчёта сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции;  
принципы планирования работы производства  
принципы ценообразования на продукцию собственного производства;  
документальное оформление движения сырья и продуктов на производстве.  
**Основное содержание курса** включает следующие разделы:  
организации учета на предприятиях общественного питания;  
сборник рецептур; оперативное планирование и ценообразование на предприятиях общественного питания; учет сырья и готовой продукции.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.01. обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 1 год,  
2 семестр

**Число часов:** 78 (в т.ч., с/р – 26 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 1.1-1.2

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и

грибов»; учебную и производственную практики.  
**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: обработка сырья для приготовления блюд из традиционных видов овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.02. обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 2 год, 3 семестр  
**Число часов:** 69 (в т.ч., с/р – 23 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный  
**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 2.1-2.5

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и гарнирам из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

оценивать качество готовых блюд;

#### **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.

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.02.01 «Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»; учебную и производственную практики.

**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; технология приготовления блюд из яиц и творога; технология подготовки сырья и приготовления изделий из теста.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.03. обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 2 год, 4 семестр

**Число часов:** 87 (в т.ч., с/р – 29 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 3.1-3.4

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**  
**Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов.

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных к ним ингредиентов 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 сырья 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 оборудования и производственного оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов»;

учебную и производственную практики.

**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: приготовление бульонов и отваров; приготовление простых супов; приготовление простых холодных и горячих соусов.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.04. обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 3 год, 5 семестр

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**  
**Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального



**Число часов:** 69 (в т.ч., с/р – 23 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 4.1-4.3

модуля должен:

**иметь практический опыт:**

проведение обработки рыбного сырья;  
приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество 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, температура 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.

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»; учебную и производственную практики.

**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом; приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; блюда из рыбы с костным скелетом.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.05. обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 3 год,  
5 семестр

**Число часов:** 108 (в т.ч., с/р – 36 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 5.1-5.4

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**  
**Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы;  
определять их 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 и ассортимент, 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 полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

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.

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»;

учебную и производственную практики.

**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: технология обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.06. обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 3 год, 6 семестр

**Число часов:** 51 (в т.ч., с/р – 17 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 6.1-6.4

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»;

учебную и производственную практики.

**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовление салатов из сырых и вареных овощей.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.07. обязательная часть ППКРС

**Год обучения:** 3 год,  
6 семестр

**Число часов:** 51 (в т.ч., с/р – 17 ч.)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 7.1-7.3

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**  
**Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;

учебную и производственную практики.

**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: приготовление холодных и горячих сладких блюд; приготовление горячих и холодных напитков.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Шифр дисциплины по УП:** ПМ.08. обязательная часть ППКРС  
**Год обучения:** 3 год, 5,6 семестры  
**Число часов:** 165 (в т.ч., с/р – 55 ч.)  
**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен квалификационный  
**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 –7, ПК 8.1-8.6

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**  
**Требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт**

приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным,

мучным кондитерским изделиям;

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

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

оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных мучных кондитерских изделий нормативные...,

правила подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

**Структура профессионального модуля:** профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»;

учебную и производственную практики.

**Основное содержание профессионального модуля** включает следующие разделы: технология приготовления хлебобулочных изделий; технология приготовления мучных кондитерских изделий.