

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Астафьева Ольга Александровна
Должность: Проректор по профессиональному образованию
Дата подписания: 19.10.2023 08:37:49
Уникальный программный ключ:
e9f9ef67df5777b09521b7ed99d910b763e48ec4

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.01 Русский язык

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Содержание дисциплины	РАЗДЕЛ 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Тема 1.3. Язык как система знаков РАЗДЕЛ 2. Фонетика, морфология и орфография Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия Тема 2.2. Морфемика и словообразование Тема 2.3. Имя существительное как часть речи Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи Тема 2.5. Имя числительное как часть речи Тема 2.6 Местоимение как речи Тема 2.7. Глагол как часть речи Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи РАЗДЕЛ 3. Синтаксис и пунктуация Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса

	<p>Тема 3.2. Второстепенные члены предложения</p> <p>Тема 3.3. Сложное предложение</p> <p>Прикладной модуль.</p> <p>РАЗДЕЛ 4. Особенности профессиональной коммуникации</p> <p>Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации</p> <p>Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи</p> <p>Тема 4.3. Научный стиль</p> <p>Тема 4.4. Деловой стиль</p>
--	--

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.02 Литература

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</p> <p>Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ</p> <p>Тема 1.2. Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)</p> <p>Тема 1.3. Сатира в творчестве Н.В. Гоголя</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание</p>

	<p>прикладного модуля) «Дело мастера боится» Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему? Тема 2.1. Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886) Тема 2.2. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера Тема 2.3. Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети» Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..» Тема 2.5. Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях Тема 2.6. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866) Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Труд как способ выхода из кризисной жизненной ситуации» Тема 2.7. Человек в поиске правды и любви: «любовь - это деятельное желание добра другому...» - в творчестве Л. Н. Толстого (1828— 1910) Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность Тема 2.8. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904) Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу Тема 2.9. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет Тема 2.10. Крестьянство как собирательный герой поэзии Н. А. Некрасова Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи Тема 3.1. Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина Тема 3.2. Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна Тема 3.3. Серебряный век: общая характеристика и основные представители Тема 3.4. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать» Тема 3.5. Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин Тема 3.6. Поэтическое новаторство В. Маяковского Тема 3.7. Герои М. Горького в поисках смысла жизни Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Роль труда в формировании личности» Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века Тема 4.1. Андрей Платонов «Усомнившийся Макар»</p>
--	---

	<p>Тема 4.2. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой</p> <p>Тема 4.3. Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</p> <p>Тема 4.4. «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Вдохновение и его роль в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 4.5. Михаил Александрович Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»</p> <p>Раздел 5. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</p> <p>Тема 5.1. «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак.</p> <p>Тема 5.2. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского</p> <p>Раздел 6.</p> <p>Тема 6.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе</p> <p>Тема 6.2. Тоталитарная тема в литературе второй XX века</p> <p>Тема 6.3. Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека</p> <p>Раздел 7. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</p> <p>Тема 7.1. Лирика: проблематика и образы</p> <p>Тема 7.2. Драматургия: традиции и новаторство</p> <p>Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века</p> <p>Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Тема труда в литературе 20 века</p> <p>Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века</p> <p>Раздел 9. Литература народов России</p> <p>Тема 9.1. Поэзия и проза народов России</p> <p>Раздел 10. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века</p> <p>Тема 10.1. Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>«Прогресс - это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.03 История

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</p> <p>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</p> <p>Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</p> <p>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание</p> <p>Практические занятия</p> <p>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</p> <p>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</p> <p>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</p> <p>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</p>

	<p>Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</p> <p>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</p> <p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Практические занятия</p> <p>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы</p> <p>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</p> <p>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</p> <p>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</p> <p>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</p> <p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Практические занятия</p> <p>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</p> <p>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)</p> <p>Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.</p> <p>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p> <p>Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</p> <p>Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</p> <p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Практические занятия</p> <p>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</p> <p>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</p> <p>Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества</p> <p>Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</p> <p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Практические занятия</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.04 Обществознание

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Человек в обществе</p> <p>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества.</p>

	<p>Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность</p> <p>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</p> <p>Раздел 2 Духовная культура</p> <p>Тема 2.1 Духовная культура личности и общества</p> <p>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</p> <p>Тема 2.3. Религия</p> <p>Тема 2.4. Искусство</p> <p>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</p> <p>Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества</p> <p>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</p> <p>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</p> <p>Тема 3.4. Предприятие в экономике</p> <p>Тема 3.5. Экономика и государство</p> <p>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</p> <p>Раздел 4. Социальная сфера</p> <p>Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</p> <p>Тема 4.2. Семья в современном мире</p> <p>Тема 4.3. Этнические общности и нации</p> <p>Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения</p> <p>Раздел 5. Политическая сфера</p> <p>Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система</p> <p>Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</p> <p>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</p> <p>Тема 6.1. Право в системе социальных норм</p> <p>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</p> <p>Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</p> <p>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</p> <p>Тема 6.5. Основы процессуального права</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.05 Математика

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</p> <p>Тема 1.1. Числа и вычисления. Выражения и преобразования</p> <p>Тема 1.2. Геометрия на плоскости</p> <p>Тема 1.3. Процентные вычисления</p> <p>Тема 1.4. Уравнения и неравенства</p> <p>Тема 1.6. Системы уравнений и неравенств</p>

	<p>Тема 1.7. Входной контроль</p> <p>Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве</p> <p>Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей</p> <p>Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей</p> <p>Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей</p> <p>Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах</p> <p>Тема 2.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые</p> <p>Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве</p> <p>Раздел 3. Координаты и векторы</p> <p>Тема 3.1. Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка</p> <p>Тема 3.2. Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов</p> <p>Тема 3.3. Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости</p> <p>Тема 3.4. Решение задач. Координаты и векторы</p> <p>Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</p> <p>Тема 4.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла</p> <p>Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения</p> <p>Тема 4.3. Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла</p> <p>Тема 4.4. Функции, их свойства. Способы задания функций</p> <p>Тема 4.5. Тригонометрические функции, их свойства и графики</p> <p>Тема 4.6. Преобразование графиков тригонометрических функций</p> <p>Тема 4.7. Описание производственных процессов с помощью графиков функций</p> <p>Тема 4.8. Обратные тригонометрические функции</p> <p>Тема 4.9. Тригонометрические уравнения и неравенства</p> <p>Тема 4.10. Системы тригонометрических уравнений</p> <p>Тема 4.11. Решение задач. основы тригонометрии. Тригонометрические функции</p> <p>Раздел 5. Комплексные числа</p> <p>Тема 5.1. Комплексные числа</p> <p>Тема 5.2. Применение комплексных чисел</p> <p>Раздел 6. Производная функции, ее применение</p> <p>Тема 6.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования</p> <p>Тема 6.2. Производные суммы, разности произведения, частного</p> <p>Тема 6.3. Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции</p> <p>Тема 6.4. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов</p> <p>Тема 6.5. Геометрический и физический смысл производной</p> <p>Тема 6.6. Физический смысл производной в профессиональных задачах</p> <p>Тема 6.7. Монотонность функции. Точки экстремума</p> <p>Тема 6.8. Исследование функций и построение графиков</p> <p>Тема 6.9. Наибольшее и наименьшее значения функции</p> <p>Тема 6.10. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах</p>
--	--

	<p>Тема 6.11. Решение задач. Производная функции, ее применение</p> <p>Раздел 7. Многогранники и тела вращения</p> <p>Тема 7.1. Вершины, ребра, грани многогранника</p> <p>Тема 7.2. Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призма</p> <p>Тема 7.3. Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда</p> <p>Тема 7.4. Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида</p> <p>Тема 7.5. Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды</p> <p>Тема 7.6. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде</p> <p>Тема 7.7. Примеры симметрий в профессии</p> <p>Тема 7.8.</p> <p>Правильные многогранники, их свойства</p> <p>Тема 7.9. Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра</p> <p>Тема 7.10. Конус, его составляющие. Сечение конуса</p> <p>Тема 7.11. Усеченный конус. Сечение усеченного конуса</p> <p>Тема 7.12. Шар и сфера, их сечения</p> <p>Тема 7.13. Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел</p> <p>Тема 7.14. Объемы и площади поверхностей тел</p> <p>Тема 7.15. Комбинации многогранников и тел вращения</p> <p>Тема 7.16. Геометрические комбинации на практике</p> <p>Тема 7.17. Решение задач. Многогранники и тела вращения</p> <p>Раздел 8. Первообразная функции, ее применение</p> <p>Тема 8.1. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных</p> <p>Тема 8.2. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница</p> <p>Тема 8.3. Неопределенный и определенный интегралы</p> <p>Тема 8.4. Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции</p> <p>Тема 8.5. Определенный интеграл в жизни</p> <p>Тема 8.6. Решение задач. Первообразная функции, ее применение</p> <p>Раздел 9. Степени и корни. Степенная функция</p> <p>Тема 9.1. Степенная функция, ее свойства</p> <p>Тема 9.2. Преобразование выражений с корнями n-ой степени</p> <p>Тема 9.3. Свойства степени с рациональным и действительным показателями</p> <p>Тема 9.4. Решение иррациональных уравнений и неравенств</p> <p>Тема 9.5. Степени и корни. Степенная функция</p> <p>Раздел 10. Показательная функция</p> <p>Тема 10.1. Показательная функция, ее свойства</p> <p>Тема 10.2. Решение показательных уравнений и неравенств</p> <p>Тема 10.3. Системы показательных уравнений</p> <p>Тема 10.4. Решение задач. Показательная функция</p> <p>Раздел 11. Логарифмы. Логарифмическая функция</p> <p>Тема 11.1. Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e</p> <p>Тема 11.2. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования</p> <p>Тема 11.3. Логарифмическая функция, ее свойства</p> <p>Тема 11.4. Решение логарифмических уравнений и неравенств</p> <p>Тема 11.5. Системы логарифмических уравнений</p> <p>Тема 11.6. Логарифмы в природе и технике</p>
--	--

	<p>Тема 11.7. Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция</p> <p>Раздел 12. Множества. Элементы теории графов</p> <p>Тема 12.1. Множества</p> <p>Тема 12.2. Операции с множествами</p> <p>Тема 12.3. Графы</p> <p>Тема 12.4. Решение задач. Множества, Графы и их применение</p> <p>Раздел 13. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</p> <p>Тема 13.1. Основные понятия комбинаторики</p> <p>Тема 13.2. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей</p> <p>Тема 13.3. Вероятность в профессиональных задачах</p> <p>Тема 13.4. Дискретная случайная величина, закон ее распределения</p> <p>Тема 13.5. Задачи математической статистики</p> <p>Тема 13.6. Составление таблиц и диаграмм на практике</p> <p>Тема 13.7. Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</p> <p>Раздел 14. Уравнения и неравенства</p> <p>Тема 14.1. Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения</p> <p>Тема 14.2. Графический метод решения уравнений, неравенств</p> <p>Тема 14.3. Уравнения и неравенства с модулем</p> <p>Тема 14.4. Уравнения и неравенства с параметрами</p> <p>Тема 14.5. Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений</p> <p>Тема 14.6. Решение задач. Уравнения и неравенства</p>
--	--

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.06 Физическая культура

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека</p> <p>Основное содержание</p> <p>Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта</p> <p>Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни</p> <p>Тема 1.3. Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья</p> <p>Тема 1.4. Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья</p> <p>Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>Методико-практические занятия</p> <p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Тема 2.1. Подбор упражнений, Выполнение и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой</p> <p>Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»</p> <p>Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности</p> <p>Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для</p>

	<p>различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач</p> <p>Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка Основное содержание Учебно-тренировочные занятия</p> <p>Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой</p> <p>2.7. Гимнастика Тема 2.7.1 Основная гимнастика Тема 2.7.2 Акробатика Тема 2.7.3 Атлетическая гимнастика</p> <p>2.8. Спортивные игры Тема 2.8.1 Волейбол Тема 2.8.2 Бадминтон Тема 2.8.3 Баскетбол Тема 2.8.4 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности</p> <p>Тема 2.9. Лёгкая атлетика</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Входное тестирование</p> <p>Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи</p> <p>Тема 1.1. В чем особенности картины опасностей современной молодежи</p> <p>Тема 1.2. Как выявить опасности развития</p> <p>Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах</p>

	<p>Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте</p> <p>Тема 1.5. Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p> <p>Тема 1.6. По выбору студентов</p> <p>ЧС природного и техногенного характера</p> <p>Раздел 2. Методы оценки риска</p> <p>Тема 2.1. Как измерять опасности</p> <p>Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах</p> <p>Тема 2.3. Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)</p> <p>Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)</p> <p>Тема 2.5. Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте</p> <p>Тема 2.6. Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся</p> <p>Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</p> <p>Тема 3.1. Понятие о защите от опасности</p> <p>Тема 3.2. Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни</p> <p>Тема 3.3. Как защититься от опасностей на дорогах</p> <p>Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте</p> <p>Тема 3.5. Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p> <p>Раздел 4. Основы военной службы</p> <p>Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России</p> <p>Тема 4.2. Основные понятия о воинской обязанности</p> <p>Тема 4.3. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции</p> <p>Тема 4.4. Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования</p> <p>Тема 4.5. Строевая подготовка</p> <p>Тема 4.6. Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74</p> <p>Раздел 5. Основы медицинских знаний</p> <p>Тема 5.1. Помощь при состояниях, вызванных нарушением сознания</p> <p>Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС</p> <p>Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях</p> <p>Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях</p> <p>Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.</p> <p>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Прикладной модуль:</p> <p>Раздел 1.</p> <p>Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте</p> <p>Прикладной модуль:</p> <p>Раздел 2.</p>
--	---

	<p>Тема. Оценка рисков на рабочем месте Прикладной модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах</p>
--	--

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.08 Физика

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Механика</p> <p>Тема 1.1. Основы кинематики</p> <p>Тема 1.2. Основы динамики</p> <p>Тема 1.3. Законы сохранения в механике</p> <p>Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики</p> <p>Тема 2.1. Основы молекулярно - кинетической теории</p> <p>Тема 2.2. Термодинамика</p> <p>Тема 2.3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы</p> <p>Раздел 3. Электродинамика</p> <p>Тема 3.1. Электрическое поле</p>

	<p>Тема 3.2. Законы постоянного тока</p> <p>Тема 3.3. Электрический ток в различных средах</p> <p>Тема 3.4. Магнитное поле</p> <p>Тема 3.5. Электромагнитная индукция</p> <p>Раздел 4. Колебания и волны</p> <p>Тема 4.1. Механические колебания и волны</p> <p>Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны</p> <p>Раздел 5. Оптика</p> <p>Тема 5.1. Природа света</p> <p>Тема 5.2. Волновые свойства света</p> <p>Тема 5.3. Специальная теория относительности</p> <p>Раздел 6. Квантовая физика</p> <p>Тема 6.1. Квантовая оптика</p> <p>Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра</p> <p>Раздел 7. Строение Вселенной</p> <p>Тема 7.1. Строение солнечной системы</p>
--	--

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.09 Химия

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Основы строения вещества</p> <p>Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи</p> <p>Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева</p> <p>Раздел 2. Химические реакции</p> <p>Тема 2.1. Типы химических реакций</p> <p>Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен</p> <p>Контрольная работа 1</p> <p>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</p> <p>Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ</p> <p>Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ</p> <p>Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ</p> <p>Контрольная работа 2</p> <p>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</p> <p>Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ</p> <p>Тема 4.2. Свойства органических соединений</p>

	<p>Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека Контрольная работа 3</p> <p>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</p> <p>Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие</p> <p>Раздел 6. Растворы</p> <p>Тема 6.1. Понятие о растворах</p> <p>Тема 6.2. Исследование свойств растворов</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека</p> <p>Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.10 Биология

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</p> <p>Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни</p> <p>Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток</p> <p>Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности</p> <p>Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке</p> <p>Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</p> <p>Контрольная работа 1</p> <p>Раздел 2. Строение и функции организма</p> <p>Тема 2.1. Строение организма</p> <p>Тема 2.2. Формы размножения организмов</p> <p>Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека</p> <p>Тема 2.4. Закономерности наследования</p> <p>Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков</p> <p>Тема 2.6. Закономерности изменчивости</p> <p>Контрольная работа 2</p> <p>Раздел 3. Теория эволюции</p> <p>Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция</p> <p>Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле</p>

	<p>Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез</p> <p>Раздел 4. Экология</p> <p>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</p> <p>Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы</p> <p>Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система</p> <p>Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу</p> <p>Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</p> <p>Контрольная работа 3</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Раздел 5. Биология в жизни</p> <p>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</p> <p>Тема 5.2. Биотехнологии в промышленности</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ПД.01 География

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Общая характеристика мира</p> <p>Тема 1.1. Современная политическая карта мира</p> <p>Тема 1.2. География мировых природных ресурсов</p>

	<p>Тема 1.3. География населения мира Тема 1.4. Мировое хозяйство Профессионально-ориентированное содержание Раздел 2. Региональная характеристика мира Тема 2.1. Зарубежная Европа Тема 2.2. Зарубежная Азия Тема 2.3. Африка Тема 2.4. Америка Тема 2.5. Австралия и Океания Тема 2.6. Россия в современном мире Раздел 3. Глобальные проблемы человечества Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ПД.02 Иностранный язык

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Входное тестирование</p> <p>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</p> <p>Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</p> <p>Тема 1.2. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.</p> <p>Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности</p> <p>Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания</p> <p>Контрольная работа по темам 1.1-1.4</p> <p>Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье. Сбалансированное питание. Спорт</p> <p>Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха</p> <p>Тема 1.7. Страны изучаемого языка</p> <p>Тема 1.8. Россия</p> <p>Контрольная работа по теме 1.8</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание</p> <p>Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей</p> <p>Тема 2.1. Современный мир профессий</p> <p>Тема 2.2. Государственные учреждения, бизнес и услуги</p> <p>Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и последствия.</p>

	<p>Современные средства связи Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ПД.03 Информатика

Цели дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые результаты освоения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека</p> <p>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</p> <p>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</p> <p>Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера</p> <p>Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления</p> <p>Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</p> <p>Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</p> <p>Тема 1.7. Службы Интернета</p> <p>Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента</p> <p>Тема 1.9. Информационная безопасность</p> <p>Раздел 2. Использование программных систем и сервисов</p> <p>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</p> <p>Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</p> <p>Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа</p> <p>Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов</p> <p>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций</p> <p>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</p> <p>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации</p> <p>Раздел 3. Информационное моделирование</p> <p>Тема 3.1.</p>

	<p> Модели и моделирование. Этапы моделирования Тема 3.2. Списки, графы, деревья Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Прикладной модуль 4. Основы 3D моделирования Тема 4.1 Система трехмерного моделирования КОМПАС-3D LT. Окно Документа Тема 4.2 Основные приемы создания геометрических тел (многогранники, тела вращения, эскизы, группы геометрических тел) Тема 4.3 Редактирование 3 D моделей. Создание 3 D моделей. Отсечение части детали Тема 4.4 Создание 3d моделей простейших объектов Прикладной модуль 5. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда Тема 5.1. Конструктор Тильда Тема 5.2 Создание сайта Тема 5.3. Создание различных видов страниц Тема 5.4. Стандартные блоки Тема 5.5. Панель навигации Тема 5.6. Настройка главной страницы Тема 5.7. Проектная работа с использование конструктора Тильда Прикладной модуль 8. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP Тема 8.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация Тема 8.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP Тема 8.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои Тема 8.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования Тема 8.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования Тема 8.6. Выделение. Контурные. Комбинирование изображений Тема 8.7. Быстрая маска и преобразование цвета Тема 8.8. Создание градиентов Тема 8.9. Создание анимированного изображения в формате GIF Тема 8.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта» </p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>
--	---

	<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Введение Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления Раздел 2. Основы физиологии питания Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи Тема 2.3 Обмен веществ и энергии Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве Тема 3.1 Личная и производственная гигиена Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>
--	--

	<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</p> <p>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>
--	---

	<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания. Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания. Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Тема 2.1. Механическое оборудование. Тема 2.2. Тепловое оборудование. Тема 2.3. Холодильное оборудование.</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности Тема 1.1. Принципы рыночной экономики Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.05. Основы калькуляции и учета

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</p> <p>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</p> <p>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.</p> <p>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</p> <p>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</p> <p>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.06. Охрана труда

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>
--	---

	<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Введение Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда Тема 1.2. Обеспечение охраны труда Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность Тема 3.1. Электробезопасность Тема 3.2. Пожарная безопасность Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.07. Иностраный язык в профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>

	<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</p> <p>Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала</p>

	<p>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</p> <p>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</p> <p>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</p> <p>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</p> <p>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</p> <p>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</p> <p>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</p>
--	---

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>

	<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
--	---

<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел I. Гражданская оборона Тема 1.1. Организация гражданской обороны Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие Раздел 3. Основы военной службы Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</p>
------------------------------	--

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.09. Физическая культура

Цель изучения дисциплины	- освоение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Содержание дисциплины	Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни Тема 2. Общая физическая подготовка Тема 3. Лёгкая атлетика Тема 4. Спортивные игры Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), аэробика (девушки) Тема 6. Лыжная подготовка Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цель изучения модуля	- освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций, личностных результатов
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
Содержание модуля	<p>Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатах</p> <p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>

	<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.</p> <p>МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>
--	---

Аннотация программы практики

УП.01 Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
Этапы практики	<ol style="list-style-type: none">1. Определение наличия, сроков годности и качества рыбного, мясного сырья и полуфабрикатов из него2. Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Аннотация программы практики

ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
Этапы практики	<ol style="list-style-type: none">1. Определение наличия, сроков годности и качества сырья2. Оформления документации и организация рабочих мест3. Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель изучения модуля	- освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Содержание модуля	<p>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.</p> <p>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.</p> <p>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров. из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</p>

	<p>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.</p> <p>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>
--	--

Аннотация программы практики

УП.02 Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>

	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Этапы практики	<ol style="list-style-type: none">1. Определение наличия, сроков годности и качества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок2. Приготовление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок3. Подбор оборудования и инвентаря, подготовка рабочего места, оформление технической документации

Аннотация программы практики

ПП.02 Производственная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>

	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Этапы практики	1. Подбор оборудования и инвентаря, подготовка рабочего места, оформление технической документации. 2. Приготовление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, упаковка хранение.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель изучения модуля	- освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
Содержание модуля	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

	<p>МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>
--	--

Аннотация программы практики

УП.03 Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
Этапы практики	1. Определение качества сырья и организации рабочего места.

	2. Технологии приготовления, оформления и отпуск простых холодных блюд и закусок.
--	---

Аннотация программы практики

ПП.03 Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
Этапы практики	1. Определение качества сырья, подготовка продуктов и

	организация рабочего места. 2. Технологии приготовления, оформления и отпуск простых холодных блюд и закусок.
--	--

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана

Цель изучения модуля	- освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
Содержание модуля	<p>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>

	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</p>
--	--

Аннотация программы практики

УП.04 Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>

Этапы практики	<ol style="list-style-type: none">1. Определение наличия, сроков годности и качества сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента2. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента3. Подбор оборудования и инвентаря, подготовка рабочего места, оформление технической документации
----------------	--

Аннотация программы практики

ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>

Этапы практики	<ol style="list-style-type: none">1. Подбор оборудования и инвентаря, подготовка рабочего места, оформление технической документации2. Технологии приготовления, оформления и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
----------------	---

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Цель изучения модуля	- освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
Содержание модуля	<p>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и</p>

	<p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.</p> <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 2.3. Приготовление глазури.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана.</p> <p>Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки.</p> <p>Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.</p> <p>Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных.</p> <p>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов.</p>
--	---

Аннотация программы практики

УП.05 Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
Этапы практики	<ol style="list-style-type: none">1. Определение наличия, сроков годности и качества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента2. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента3. Подбор оборудования и инвентаря, подготовка рабочего места, оформление технической документации

Аннотация программы практики

ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Цель практики	- овладение видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующими профессиональными компетенциями.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
Этапы практики	<ol style="list-style-type: none">1. Подбор оборудования и инвентаря, подготовка рабочего места, оформление технической документации2. Технологии приготовления, оформления и отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

<p>Цель и задачи ГИА</p>	<p>Цель государственной итоговой аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение соответствия результатов освоения студентом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих требованиям ФГОС СПО; - установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. <p>Задачи государственной итоговой аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - независимая экспертная оценка качества подготовки студента в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - установление степени готовности студента к самостоятельной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
<p>Формы ГИА</p>	<p>Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы</p>
<p>Проверяемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сферы.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>

полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
Подготовка и защита ВКР	
Вид выпускной квалификационной работы	- демонстрационный экзамен
Структура программы	<p>Программа ГИА представлена следующими разделами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - паспорт программы государственной итоговой аттестации, в котором представлены результаты освоения образовательной программы (общие и профессиональные компетенции, личностные результаты), цели и задачи государственной итоговой аттестации, объём времени на подготовку и проведение ГИА; - структура и содержание государственной итоговой аттестации (форма и виды государственной итоговой аттестации; содержание государственной итоговой аттестации; - условия реализации программы государственной итоговой аттестации (общие требования к организации и проведению ГИА, условия допуска студентов к ГИА, подготовка к проведению государственной итоговой аттестации, работа государственной экзаменационной комиссии); - оценка результатов государственной итоговой аттестации (с процедурой оценивания демонстрационного экзамена, подачей апелляции, организацией и проведением демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, документами, выдаваемыми по итогам аттестационных процедур.