**Аннотации рабочих учебных программ подготовки по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

| Индекс | Наименование  циклов, разделов,  дисциплин,  профессиональных  модулей, МДК | Формируемые компетенции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| ОУД.01 | Русский язык | ОК 1-4  ОК 6-11 | * функциональные стили литературного языка; * социально-стилистическое расслоение современного русского языка; * способы словообразования, стилистические особенности словообразования; * особенности словообразования профессиональной лексики и терминов; * языковые нормы письменной и устной речи, наиболее употребительные выразительные средства литературного языка; * орфоэпические, лексические, словообразовательные и иные ошибки и недочеты в специально подобранных текстах и своей речи; | 184 |  | 148 |
| ОУД.02 | Литература | ОК 1-4  ОК 6-11 | * образная природа словесного искусства; * основные факты жизни и творчества писателей-классиков 19-20 вв; * основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений | 171 |  | 171 |
| ОУД.04 | Иностранный язык | ОК 1-4  ОК 6-11 | * иностранный язык в межличностном общении, повседневно-бытовой и профессиональной деятельности, * основные значения лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в общекультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности, * нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране изучаемого языка. | 171 |  | 171 |
| ОУД.05 | Математика | ОК 1-4  ОК 6-11 | * значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; * широта и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; * значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; * историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; * универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; * вероятностный характер различных процессов окружающего мира. | 407 |  | 371 |
| ОУД.05 | История | ОК 1-4  ОК 6-11 | * Основные факты и процессы мировой и отечественной истории второй половины 20- начале 21 вв.; * Основные направления развития ключевых стран и регионов мира во второй половине 20-начале21 вв.; * Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов во второй половине 20-21 вв.; * Назначение и основные направления деятельности международных организаций и союзов; * Развитие науки и культуры во второй половине20-21 вв. | 171 |  | 171 |
| ОУД.06 | Физическая культура | ОК 1-4  ОК 6-11 | * роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, * научно-биологические и практические основы физической культуры и здорового образа жизни | 171 |  | 171 |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | ОК 1-4  ОК 6-11 | * основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; * потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; * основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; * основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; * порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; * состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; * основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; * основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; * требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника; * предназначение, структуру и задачи РСЧС; * предназначение, структуру и задачи гражданской обороны | 72 |  | 72 |
| ОУД.08 | Астрономия | ОК 1-4  ОК 6-11 | * смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, бо­лид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, мо­ря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия (и их класси­фикация), солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, ту­манность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, эволюция, эклиптика, ядро; * определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, свети­мость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, сол­нечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы; * смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ло­моносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Амбарцумяна, Барнарда, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна | 36 |  | 36 |
| ОУД.09 | Информатика | ОК 1-4  ОК 6-11 | * базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; * основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации; * устройство компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации; * методы и приемы обеспечения информационной безопасности; * методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; * общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; * основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность | 108 |  | 108 |
| ОУД.10 | Физика | ОК 1-4  ОК 6-11 | * роль физики в современном мире; * фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира; * основные физические процессы и явления; * важные открытия в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; * методы научного познания природы; * как оказать первую помощь при травмах полученных от бытовых технических устройств. | 156 |  | 156 |
| ОУД.11 | Химия | ОК 1-4  ОК 6-11 | * важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология; * основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева; * основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений; * важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы | 171 |  | 114 |
| ОУД.12 | Обществознание (включая экономику и право) | ОК 1-4  ОК 6-11 | * биосоциальная сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; * тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; * необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; * особенности социально-гуманитарного познания | 171 |  | 171 |
| ОУД.13 | Биология | ОК 1-4  ОК 6-11 | * основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности; * строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем; * сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; * вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; * биологическую терминологию и символику | 72 |  | 72 |
| ОУД.14 | География | ОК 1-4  ОК 6-11 | * основные географические понятия и термины; * традиционные и новые методы географических исследований; * особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; * различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации; * географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; * географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; * географические аспекты глобальных проблем человечества; * особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда | 72 |  | 72 |
| ОУД.15 | Экология | ОК 1-4  ОК 6-11 | * историю и достижения в области экологии; * объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; * представления об экологической культуре как условие достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек-общество-природа» | 72 |  | 72 |
| ОУД.16 | Профессиональное самоопределение | ОК 01 - 07 | * владение навыками рефлексии, идентификации, аттракции и эмпатии; * соблюдение правила профессиональной этики; * применение различных средств, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; * использование приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; * определение тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; * планирование своего профессиональное развития; * структура и специфика своей познавательной и эмоционально волевой сферы; * различные типологии личности; * основы профессиональной этики; * психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания; * источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности | 50 |  | 50 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | **Знание:**  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов,  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания  **Умение:**  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 66 | 1 | 65 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | **Знание:**  ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков  **Умение:**  проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | 66 | 1 | 65 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | **Знание:**  классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания.  **Умение:**  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | 96 | 1 | 95 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы професиональной деятельности | ОК1 – 10, | Знание:  -принципы рыночной экономики;  -организационно-правовые формы организаций;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - способы ресурсосбережения в организации;  -понятие, виды предпринимательства;  -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -формы и системы оплаты труда;  -механизм формирования заработной платы;  -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы  Умение:  -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | 36 | 2 | 34 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | Умения:  -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам.  Знания:  -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. | 36 | 0 | 36 |
| ОП.06 | Охрана труда | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | Умения:  -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.  Знания:  -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной | 36 | 2 | 34 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | Умение:  *Общие умения*  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  *Диалогическая речь*  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;  *Монологическая речь*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  *Письменная речь*  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  *Аудирование*  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  *Чтение*  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.  Знание:  профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.  глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect; | 36 | 2 | 34 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | Умение:  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим  Знания:  принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | 36 | 2 | 34 |
| ОП.09 | Физическая культура | ОК 2- 6, 8 | Знания:  о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни  Умения:  использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | 40 | 0 | 40 |
| ПМ. 01 | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | ОК1 – 10,  ПК 1.1-1.4, | Практический опыт:  подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями  Уметь:  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов  Знать:  требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов | 376 | 14 | 362 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | ОК1 – 10,  ПК 2.1-2.8, | Практический опыт:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями.  Умения:  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  Знания:  Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | 800 | 8 | 792 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | ОК1 – 10,  ПК 3.1-3.6, | Практический опыт:  подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями.  Умения:  рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  Знания:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 460 | 2 | 458 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | ОК1 – 10,  ПК 4.1-4.5 | Практический опыт:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями  Умения:  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  Знания:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных | 414 | 4 | 410 |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | ОК1 – 10,  ПК 5.1-5.5 | Практический опыт:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями  Умение:  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности  Знания:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении | 958 | 4 | 954 |