| Индекс | Наименование  циклов, разделов,  дисциплин,  профессиональных  модулей, МДК | Формируемые компетенции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:  уметь:  соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;  знать:  основные группы микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | 8 | - | **8** |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 | уметь:  проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания;  знать:  роль пищи для организма человека;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  понятие рациона питания;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  методику составления рационов питания;  ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров | 8 | - | **8** |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 | уметь:  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;  подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;  обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;  производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;  знать:  характеристики основных типов организации общественного питания;  принципы организации кулинарного и кондитерского производства;  учет сырья и готовых изделий на производстве;  устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;  правила их безопасного использования;  виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | 8 | - | **8** |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 | уметь:  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим;  знать:  принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | 10 | - | **10** |
| **ПМ.05** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | ОК 1 - 8  ПК 5.1 - 5.5 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  уметь:  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  оценивать качество готовых изделий;  знать:  ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила поведения бракеража;  способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 40 | - | **40** |
| Учебная практика |  |  |  | 120 |  | **120** |
| Производственная практика |  |  |  | **126** |  | **126** |
| ИТОГО |  |  | ИТОГО | **320** | **-** | **320** |