| Индекс | Наименованиециклов, разделов,дисциплин,профессиональныхмодулей, 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 - 8ПК 1.1 - 1.2ПК 2.1 - 2.5ПК 3.1 - 3.4ПК 4.1 - 4.3ПК 5.1 - 5.4ПК 6.1 - 6.4ПК 7.1 - 7.3ПК 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 - 8ПК 1.1 - 1.2ПК 2.1 - 2.5ПК 3.1 - 3.4ПК 4.1 - 4.3ПК 5.1 - 5.4ПК 6.1 - 6.4ПК 7.1 - 7.3ПК 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 - 8ПК 1.1 - 1.2ПК 2.1 - 2.5ПК 3.1 - 3.4ПК 4.1 - 4.3ПК 5.1 - 5.4ПК 6.1 - 6.4ПК 7.1 - 7.3ПК 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 - 8ПК 1.1 - 1.2ПК 2.1 - 2.5ПК 3.1 - 3.4ПК 4.1 - 4.3ПК 5.1 - 5.4ПК 6.1 - 6.4ПК 7.1 - 7.3ПК 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 - 8ПК 5.1 - 5.5 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделийВ 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** |