

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

**Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (профессиональных модулей)
профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Содержание дисциплины	Обязательная аудиторная нагрузка, часов	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
ОГСЭ. 01	Основы философии	Основные категории и понятия философии; Роль философии в жизни человека и общества; Основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; Основы научной, философской и религиозной картин мира; Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	48	ОК 1-9
ОГСЭ. 02	История	Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.; Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	48	ОК 1-9
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; основы делового языка по специальности; Профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины; Техника перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов: профессиональное общение.	134	ОК 1-9
ОГСЭ. 04	Русский язык и культура речи	Связь языка и истории, культуры русского и других народов; Смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; Основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; Нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	32	ОК 1-9
ОГСЭ. 05	Физическая культура	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	118	ОК 2 ОК 6 ОК 8 ОК 10
Математический и общий естественнонаучный цикл				
ЕН.01	Математика	Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; Основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; Основы интегрального и дифференциального исчисления.	46	ОК 2 ОК 4-5 ОК 8 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4

ЕН.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>Назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;</p> <p>Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>Технология поиска информации в сети Интернет;</p> <p>Принципы защиты информации от несанкционированного доступа; Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>Основные понятия автоматизированной обработки информации; Направления автоматизации бухгалтерской деятельности;</p> <p>Назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем;</p> <p>Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>	70	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.4</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.4</p>
Профессиональный цикл				
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Основные группы микроорганизмов;</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	34	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	<p>Роль пищи для организма человека;</p> <p>Основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>Суточный расход энергии;</p> <p>Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>Понятие рациона питания;</p> <p>Суточная норма потребности человека в питательных веществах;</p> <p>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p> <p>Методика составления рационов питания;</p> <p>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	34	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Характеристики основных типов организации общественного питания;</p> <p>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>Учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>Правила их безопасного использования;</p> <p>Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	34	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>Принципы рыночной экономики;</p> <p>Организационно-правовые формы организаций;</p> <p>Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>Механизмы формирования заработной платы;</p> <p>Формы оплаты труда</p>	34	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p>

ОП.05	Основы калькуляции и учета (вариативная часть)	<ul style="list-style-type: none"> - содержание и структура нормативных документов Сборника рецептур - правила расчета на микрокалькуляторах - правила составления плана-меню - формулы расчета продажных и розничных цен на продукцию - классификация продуктов учета - виды и причины товарных потерь - принцип взаимозаменяемости сырья - учет сырья и готовых изделий на производстве - правила отпуска готовой продукции - порядок проведения инвентаризации 	34	
ОП.06	Современные технологии приготовления кулинарных блюд зарубежной кухни, русской национальной кухни и банкетных блюд (вариативная часть)	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов мясных продуктов, домашней птицы, рыбных продуктов, плодов, овощей, грибов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, рыбных продуктов, плодов, овощей, грибов, яиц; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров зарубежной кухни, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	68	
ОП.07	Торговые вычисления	<ul style="list-style-type: none"> - метрическая систему мер - действия над именованными числами - понятие о цене - денежные банкноты и монеты - сокращенные приемы устных вычислений - процентные величины - средние величины - товарооборотчиваемость - вычислительные средства, применяемые в предприятиях питания - товарные вычисления 	34	
ОП.08	Введение в товароведение	<ul style="list-style-type: none"> - понятие о товаре - понятие об ассортименте - химический состав продуктов - качество пищевых продуктов - энергетическую ценность продуктов - хранение пищевых продуктов - консервирование пищевых продуктов - естественную убыль продуктов 	34	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	34	
Профессиональные модули				

ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов; -характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; -способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; -правила проведения бракеража; -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; -правила хранения овощей и грибов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования	44	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; -характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; -способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; -правила проведения бракеража; -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; -правила хранения овощей и грибов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования	44	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения, сроки-реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	46	

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; -температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -правила проведения бракеража; -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	46	ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.5
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	- классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; - правила безопасного, использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; - температурный режим и правила приготовления супов и соусов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; -правила хранения и требования к качеству готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	56	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	56	ОК 1 – 8 ПК 3.1 - 3.4

ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> - классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	48	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования 	48	ОК 1 - 8 ПК 4.1 - 4.3
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	63	

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	63	ОК 1 - 8 ПК 5.1 - 5.4
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурных режим хранения; - требования к качеству холодных блюд и закусок; - способы сервировки и варианты оформления; - температуру подачи холодных блюд и закусок; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	66	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	66	ОК 1 – 8 ПК 6.1 - 6.4
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	- классификация и ассортимент, пищевая ценность , требования к качеству сладких блюд и напитков; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и вариантов оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - требования к качеству сладких блюд и напитков; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	40	

МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	40	ОК 1 – 8 ПК 7.1 - 7.3
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- ассортимент, пищевая 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.	89	ОК 1-ОК 8. ПК 8.1-ПК 8.6
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ассортимент, пищевая 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	89	ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6