

**Аннотация программ  
к учебному плану по профессии  
260807.01 Повар, кондитер.**

**1. программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, рабочим местам, 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соус
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые и холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	

- теоретические занятия	10
- практические занятия	23
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачёта	1

## 2. программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы по подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», базовой подготовки.

#### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающегося должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационное питание;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена вещества 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 неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из

	бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые и холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4.Рекомендуемого количество часов на освоение учебной дисциплины:  
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов, в том числе:

- Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 51 час

- Самостоятельной работы обучающегося – 25 часов

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины.

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
- теоретические занятия	19
- практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 3. программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 «повар, кондитер» базовой подготовки.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающегося должен **уметь**:

- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- Производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающегося должен **знать**:

- Характеристика 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 обслуживания; виды раздачи и правила отпуска, готовой кулинарной продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые и холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.4.Рекомендуемого количество часов на освоение учебной дисциплины:  
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов, в том числе:

- Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 51 час
  - Самостоятельной работы обучающегося – 25 часов
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины:
- 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка( всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)	51
В том числе:	
-теоретические занятия	21
-практические занятия	30
Самостоятельна работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 4. программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые производственной деятельности»

##### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

###### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалификационных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер: повар, кондитер

###### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

###### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы рыночной экономики;
- организационно – правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые и холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4.Рекомендуемого количество часов на освоение учебной дисциплины:

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 час., в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час.;
- самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
Теоретические занятия	16
Практические занятия	35
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 5. программа учебной дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалификационных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер: повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 в 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 выполнения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;
- организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям;
- область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соус
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые и холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно - коммутиационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 час.,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 час.;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретические занятия	33
практические занятия	35
дифференцированный зачет	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34

## 7. программа профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

### 1. Паспорт программы профессионального модуля

#### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.01.

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и оформить традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезные овощи и грибы.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику 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 обработки 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 блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов пряностей; правила их безопасности использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01:

Всего - 153 часа, в том числе:

максимальная нагрузка – 104 часа, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 69 часов;
- самостоятельные работы обучающегося – 35 часов;

учебная практика – 48 часов;

производственная практика – 36 часов

2. Результат освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности - приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов

	овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Структура профессионального модуля

коды профессиональных компетенций	наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			обязательная аудиторная нагрузка обучающегося		самостоятельная работа обучающегося	учебная практика	производственная практика
			Всего часов	в т.ч. практических занятий, часов			
ПК 1.1 <b>ОК 1-8</b>	Производить первичную обработку, нарезку формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	40	10	6	6	18	12
ПК 1.2 <b>ОК 1-8</b>	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	113	59	35	29	30	24
Всего:		153	69	41	35	48	36

## **8. программа профессиональному модулю ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».**

### 1. Паспорт программы профессионального модуля

#### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.02.

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

знать:

- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.02:

Всего - 162 часа, в том числе:

максимальная нагрузка – 108 часов, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 72 часа;
- самостоятельные работы обучающегося – 36 часов;

учебная практика – 54 часа;

производственная практика – 36 часов

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности – подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции

- ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Общие компетенции

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние.
- ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Структура профессионального модуля.

коды формируемых компетенций	наименование разделов профессионального модуля	всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		самостоятельная нагрузка обучающегося	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабора-торно – практические занятия, часов			
ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК 1-8	<b>Раздел № 1</b> Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	85	37	26	21	30	18
ПК 2.4 – ПК 2.5 ОК 1-8	<b>Раздел № 2</b> Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из яиц, творога, теста	77	35	22	15	24	18
<b>Всего:</b>		<b>162</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>36</b>

## 9. программа профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

### 1. Паспорт программы профессионального модуля

#### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.03:



С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую 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 технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.03:

Всего - 263 часов, в том числе:

максимальная нагрузка – 161 часа, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 107 часов;
- самостоятельные работы обучающегося – 54 часа;

учебная практика – 66 часов;

производственная практика – 36 часов

## 2. Результат освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности - **приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными ( ПК) и общими ( ОК) компетенциями:

### Профессиональные компетенции

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы

### Общие компетенции

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

	ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Структура профессионального модуля

коды формируемых компетенций	наименование разделов профессионального модуля	всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		самостоятельная нагрузка обучающегося	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно – практические занятия, часов			
ПК 3.1 – ПК 3.2 ОК 1-8	Раздел № 1 Технология приготовления супов	125	65	48	30	42	18
ПК 3.3 – ПК 3.4 ОК 1-8	Раздел № 2 Технология приготовления соусов	84	42	24	24	24	18
<b>Всего:</b>		<b>209</b>	<b>107</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>66</b>	<b>36</b>

## 10. программа профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

### 1. Паспорт программы профессионального модуля

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000

Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.04.

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

**знать:**

- классификацию, пищевую 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 приготовления блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04:

Всего - 194 часов, в том числе:

максимальная нагрузка – 104 часа, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 69 часов;
- самостоятельные работы обучающегося – 35 часов;

учебная практика – 54 часов;  
производственная практика – 36 часов

## 2. Результат освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности - **приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Профессиональные компетенции

- ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

### Общие компетенции

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние.
- ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 3. Структура и содержание профессионального модуля.

### 3.1 Структура профессионального модуля

коды формируемых компетенций	наименование разделов профессионального модуля	всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		самостоятельная нагрузка обучающегося	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно – практические занятия, часов			
ПК 4.1 ОК 1-8	Раздел № 1 Технология обработки рыбы с костным скелетом	37	25	16	6	12	
ПК 4.2 – ПК 4.3 ОК 1-8	Раздел № 2 Технология приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление блюд из рыбы	122	44	30	29	42	36
Всего:		159	69	46	35	54	36

## **11. программа профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».**

### **1. Паспорт программы профессионального модуля**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки

взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.05.

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую 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 приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.05:

Всего - 284 часа, в том числе:

максимальная нагрузка – 182 часа, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 121 час;
- самостоятельные работы обучающегося – 61 часов;

учебная практика – 66 часов;

производственная практика – 36 часов

2. Результат освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видам профессиональной деятельности - приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции

- ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Общие компетенции

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние.
- ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Структура профессионального модуля

коды формируемых компетенций	наименование разделов профессионального модуля	всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		самостоятельная нагрузка обучающегося	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно – практические занятия, часов			
ПК 5.1 – ПК 5.2 ОК 1-8	Раздел № 1 Технология подготовки, обработку и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	67	55	38	22	12	
ПК 5.3 – ПК 5.4 ОК 1-8	Раздел № 2 Технология приготовления и оформления простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы	156	66	44	39	54	36
Всего:		223	121	82	61	66	36

## **12. программа профессиональному модулю ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».**

### 1. Паспорт программы профессионального модуля

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые и холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.06

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов и приготовления холодных блюд и закусок

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

знать:

- классификацию, пищевую 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 холодных блюд и закусок;



- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.06:

Всего - 176 часа, в том числе:

максимальная нагрузка – 86 часов, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 57 часов;
- самостоятельные работы обучающегося – 29 часов;

учебная практика – 54 часа;

производственная практика – 36 часов

### 2. Результат освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности - **приготовление и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

#### Профессиональные компетенции

- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски
- ПК 6.4 Готовить и оформлять простые и холодные блюда

#### Общие компетенции

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние.
- ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Структура профессионального модуля

коды формируемых компетенций	наименование разделов профессионального модуля	всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		самостоятельная нагрузка обучающегося	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно – практические занятия, часов			
ПК 6.1 ОК 1-8	<b>Раздел № 1.</b> Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		8	6	5	12	12
ПК 6.2 ОК 1-8	<b>Раздел № 2</b> Технология приготовления и оформления салатов		18	12	8	18	6
ПК 6.3 – ПК 6.4 ОК 1-8	<b>Раздел № 3</b> Технология приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд		31	21	16	24	18
<b>Всего:</b>		<b>147</b>	<b>57</b>	<b>39</b>	<b>29</b>	<b>54</b>	<b>36</b>

### **13. программа профессиональному модулю ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

#### 1. Паспорт программы профессионального модуля

##### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.07

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую 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;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.07:

Всего - 167 часа, в том числе:

максимальная нагрузка – 77 часов, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 51 час;
- самостоятельные работы обучающегося – 26 часов;

учебная практика – 54 часа;

производственная практика – 36 часов

## 2. Результат освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видам профессиональной деятельности - **приготовления сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Общие компетенции

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние.
- ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Структура профессионального модуля

коды формируемых компетенций	наименование разделов профессионального модуля	всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		самостоятельная нагрузка обучающегося	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно – практические занятия, часов			
ПК 7.1 ОК 1-8	<b>Раздел № 1</b> Технология приготовления сладких блюд.	92	38	28	18	36	18
ПК 7.2 - ПК 7.3 ОК 1-8	<b>Раздел №2</b> Технология приготовления напитков	49	13	8	8	18	18
<b>Всего:</b>		<b>141</b>	<b>51</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>54</b>	<b>36</b>

## 14. программа профессиональному модулю ПМ.08 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Паспорт программы профессионального модуля
  - 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации) и в профессиональной подготовке рабочих по профессиям: 16675 «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.08

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.07:

Всего - 207 часа, в том числе:

максимальная нагрузка – 123 часа, включая

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 99 часов;
- самостоятельные работы обучающегося – 41 час;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 36 часов

2. Результат освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

#### Профессиональные компетенции

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  
 ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  
 ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  
 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  
 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  
 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

#### Общие компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  
 ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  
 ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  
 ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  
 ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.  
 ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
 ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать ее санитарное состояние.  
 ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Структура профессионального модуля

коды формируемых компетенций	наименование разделов профессионального модуля	всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		самостоятельная нагрузка обучающегося	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно – практические занятия, часов			
ПК 8.1 – ПК 8.6 ОК 1-8	<b>Раздел № 1.</b> Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него.	207	99	70	41	72	36
<b>Всего:</b>		<b>207</b>	<b>99</b>	<b>70</b>	<b>41</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 15. Программа учебной дисциплине ФК «Физическая культура»

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы по подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в ФК

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 час.,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 час.;
- самостоятельной работы обучающегося 40 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	36
дифференцированный зачет	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40