

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
19.01.17. «Повар, кондитер»**

2016 г.

## *Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла*

В результате освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла обучающийся должен овладеть общими компетенциями, включающих в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### ОУД.01. 01.РУССКИЙ ЯЗЫК (РОДНОЙ ЯЗЫК)

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

В профессиональных образовательных организациях СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих русский язык изучается как базовая учебная общеобразовательная дисциплина

При получении профессий СПО технического профиля русский язык изучается в объеме 114 часов в течение первого и второго курсов.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как в духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому

взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты; оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **171** час, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **114** часов;
- самостоятельная работа студента **57** часов.

#### ОУД.01.02. ЛИТЕРАТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

В профессиональных образовательных организациях СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих литература изучается как базовая учебная общеобразовательная дисциплина.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;
- образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей у студентов, читательских интересов, художественного вкуса;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- написания сочинений различных типов;
- поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление студентов с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения. Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **256** часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **171** час;
- самостоятельная работа студента **85** часов.

#### ОУД.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Рабочей программой предусмотрено овладение студентами необходимым лексическим материалом, грамматикой английского языка, современной разговорной речью, а также различным страноведческим материалом.

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке, как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учётом приобретённого словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной,

стратегической и предметной;

- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Программа учебной дисциплины « Английский язык» предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **256** часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **171** час;
- самостоятельная работа студента **85** часов.

### ОУД.03. МАТЕМАТИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

При получении профессий СПО технического профиля математика изучается в объеме 428 часов.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих **целей:**

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **342** часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **228** часов;
- самостоятельная учебная работа студента **114** часа.

#### ОУД.04. ИСТОРИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в образовательной организации среднего профессионального образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

В профессиональных образовательных организациях СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих история изучается как базовая учебная общеобразовательная дисциплина.

При получении специальности СПО технического профиля история изучается в объеме 171 час.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

По содержанию рабочая программа «История» сочетает в себе элементы истории России и Всемирной истории.

Программа содержит материал, включающий систему комплексных знаний по истории России и Всемирной истории, включая период с древних времен и до событий, произошедших в начале 21го столетия.

Программа призвана сформировать у студентов целостное представление о современном мире, месте России в этом мире, развить у них познавательный интерес к другим народам и странам, а также сформировать знания об исторических событиях, углубить представления об истории России и других стран мира.

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у студентов осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у студентов системы базовых национальных ценностей

на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- воспитание студентов в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Содержание рабочей программы структурировано на основе компетентностного подхода.

Наряду с лекционными и практическими занятиями организуется самостоятельная работа студентов по заданной тематике.

Для проверки знаний студентов используется текущий контроль и промежуточная аттестация.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **256** часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **171** час;
- самостоятельная работа студента **85** часов.

#### ОУД.05. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специальными прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и

значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности студентов, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Теоретическая часть направлена на формирование у студентов мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **256** часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **171** час;
- самостоятельная работа студента **85** часов.

#### ОУД.06. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с

учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы



совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения студентов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для студентов мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **108** часов, в том числе:
  - обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **72** часа;
  - самостоятельная работа студента **36** часов;
- учебные сборы **35** часов. Учебные сборы проводятся на 2-ом курсе вне сетки учебного времени. Продолжительность учебных сборов 5 дней (35 учебных часов, совместный приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010 г. №96/134).

#### ОУД.07. ИНФОРМАТИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно - коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;
- осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **162** часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **108** часов;
- самостоятельная работа студента **54** часа.

#### ОУД.08. ФИЗИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

При получении профессии СПО, технического профиля физика изучается в объеме 270 часов в течение первого и второго курсов.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в

основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного

выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **162** часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **108** часов;
- самостоятельная работа студента **54** часов.

#### ОУД.09. ХИМИЯ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у студентов умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- формирование у студентов целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира, умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной,

технической среды, — используя для этого химические знания;

- развитие у студентов умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение студентами опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **256** час, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **171** часов;
- самостоятельная работа студента **85** часов.

#### ОУД. 10. ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

При освоении профессий СПО технического профиля обществознание изучается как интегрированный базовый учебный предмет (включая экономику и право) в объеме 171 часов.

Содержание программы «Обществознание (включая экономику и право)» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **256** часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **171** час,
- самостоятельная работа студента **85** часов.

#### ОУД.15. БИОЛОГИЯ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей студентов в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным

ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **108** часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **72** часов;
- самостоятельная работа студента **36** часов.

## ОУД.16. ГЕОГРАФИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в образовательной организации среднего профессионального образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

В профессиональных образовательных организациях СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих география изучается как базовая учебная общеобразовательная дисциплина.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16 -з), в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

По содержанию рабочая программа «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения.

Содержание программы учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально - экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни

разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально - экономических вопросов международной жизни;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Для проверки знаний студентов используется текущий контроль и промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **108** часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **72** часа;
- самостоятельная работа студента **36** часов.

## ОУД.17. ЭКОЛОГИЯ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СП О (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

В профессиональных образовательных организациях СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих экология изучается как базовая учебная общеобразовательная дисциплина.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экология», с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно - методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16 -з), в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Рабочей программой предусмотрено овладение студентами научных основ экологии, изучение взаимосвязей живых организмов с окружающей средой и друг с другом, а также экологических основ природопользования. В курсе рассматривается сущность экологических процессов, поддерживающих биологическое разнообразие на планете и обеспечивающих устойчивое, самоподдерживающееся равновесие в биосфере, определяющее возможность сохранения жизни на Земле.

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно - научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей студентов в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента – **108** часа, в том числе:
  - обязательная аудиторная учебная нагрузка студента – **72** часов;
  - самостоятельная работа студента – **36** часов.

## УД.01. АСТРОНОМИЯ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия».

Содержание рабочей программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;
- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного



времени;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;
- формирование научного мировоззрения;
- формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико - математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **45** часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **30** часов;
- самостоятельная работа студента **15** часов.

#### УД.02. ТЕХНИКА ТРУДОУСТРОЙСТВА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: выбрать место работы в соответствии с личными ценностями и склонностями; вести телефонный разговор с работодателями; правильно заполнять документы; подготовить необходимые материалы и использовать их при собеседовании; написать резюме; оформить трудовой договор.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: порядок трудоустройства в условиях рыночной экономики; основные источники и способы получения информации о работе; перечень документов, необходимых при приёме на работу; порядок подготовки к собеседованию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **48** часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **32** часов;
- самостоятельная работа студента **16** часов.

#### УД.04. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входит в состав профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;
- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;
- работать с текстами нормативно-правовых источников;
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности;
- осуществлять расчет заработной платы работников в области предпринимательской деятельности;
- составлять типичные формы гражданско-правового договора;
- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес идею, бизнес проект;
- производить расчёт основных экономических показателей.

знать:

- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;
- основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 1995 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;
- основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
- основы бухгалтерского учета и отчетности в области предпринимательской деятельности;
- особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности;
- основные понятия и принципы коррупции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка студента **75** часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента **50** часов;
- самостоятельная работа студента **25** часов.

*Аннотации рабочих программ учебных дисциплин  
общепрофессионального учебного цикла*

**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

основные группы микроорганизмов;  
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  
правила личной гигиены работников пищевых производств;  
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сро

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **45** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **15** часов.

**ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

-- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;  
- составлять рационы питания.

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

- роль пищи для организма человека;  
- основные процессы обмена веществ в организме;  
- суточный расход энергии;  
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;  
- понятие рациона питания;  
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки - 93 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 62 часа;

самостоятельная работа - 31 часов.

### ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в со ответственности с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилам

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

- - характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве на предприятиях общественного питания;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки - 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 70 часов;

лабораторные и практические работы – 24 часа;

самостоятельной работы - 35 часов.

### ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

- Принципы рыночной экономики;
- Организационно-правовые формы организаций;
- Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда;

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48 часов**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

## ОП 5 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

- организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- применять средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно -учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей Военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- действие токсичных веществ на организм человека;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основы мероприятий гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на

вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

-порядок и правила оказания первой медицинской помощи.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -32 час;

самостоятельной работы обучающегося -16 часов.

**ОП 06. Лечебно - профилактическое и детское питание**

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

**уметь:**

подготавливать сырье и готовить полуфабрикаты из мяса, рыбы и птицы для блюд лечебно - профилактического и детского питания

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для лечебно - профилактического и детского питания

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для лечебно - профилактического и детского питания

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для **лечебно** - профилактического и детского питания

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления лечебно - профилактического и детского питания

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование лечебно - профилактического и детского питания

при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса и птицы для приготовления лечебно - профилактического и детского питания

-методы оценки качества продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.

**Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **117** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **78** часов.

-лабораторно-практические работы – **48** часов;

- самостоятельной работы обучающегося - **39** часов;

*Аннотации рабочих программ профессиональных модулей*

**ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. Повар, кондитер 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 и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. (*Производить упаковку и складирование пищевых продуктов, готовых блюд на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции*)

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. (*Готовить и оформлять блюда по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд*)

Профессиональный модуль ПМ 01 входит в профессиональный учебный цикл.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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 формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

-применять ароматические вещества для улучшения вкусовых качеств блюд;

-производить упаковку и складирование пищевых продуктов, готовых блюд;

-презентовать готовые блюда потребителям;

-порционировать (комплектовать), осуществлять раздачу блюд по заданию повара

**В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-характеристику основных видов пряностей;

-правила хранения 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;

-варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, (*блюдо по современным технологиям разнообразного ассортимента с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд*)

температуру подачи;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов (*приготовление блюд по современным технологиям разнообразного ассортимента с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд*).

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 231 час, в том числе:

максимальная аудиторная учебная нагрузка составляет – 57 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -38 часов;

в том числе лабораторные работы - 10 часов;

самостоятельной работы обучающихся- 19 часов;

учебная практика – 102 часа;

производственная практика - 72 часа.

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

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** студент будет владеть знаниями и умениями по приготовлению 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. (*производить упаковку и складирование пищевых продуктов для приготовления блюд и гарниров*)

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. (*готовить и оформлять блюда по современным технологиям разнообразного ассортимента с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд*)

Профессиональный модуль ПМ 02 входит в профессиональный учебный цикл.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; *(производить упаковку и складирование пищевых продуктов для приготовления блюд и гарниров)*
- 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; *(приготовление и оформление блюд по современным технологиям разнообразного ассортимента с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд);*
- Презентовать готовые блюда потребителям;
- Порционировать (комплектовать) блюда по заданию повара.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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;
- способы применения ароматических веществ;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, *(блюд по современным технологиям разнообразного ассортимента, рецептурам национальных кухонь, фирменных блюд)*, температуру подачи;
- принципы и приемы презентации блюд потребителям;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- правила упаковки и складирования готовых блюд на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; *(приготовления и оформления блюд по современным технологиям разнообразного ассортимента с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд)*

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –201 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –57 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;

в том числе лабораторно-практические работы – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 19 часов;

учебной практики – 96 часов;

производственной практики - 48 часов.

### **ПМ 03. «Приготовление супов и соусов»**

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. «Повар, кондитер» **Приготовление супов и соусов** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы *(готовить супы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных супов)*

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы *(готовить соусы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных соусов)*

Профессиональный модуль ПМ 03 входит в профессиональный учебный цикл.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; *(упаковывать и складировать пищевые продукты для хранения и на вынос с учетом требований к*



безопасности)

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  
(использовать современные технологии приготовления супов и соусов различного ассортимента и рецептур национальных кухонь, фирменных супов и соусов)
- оценивать качество готовых блюд; (порционировать (комплектовать) блюда по заданию повара;
- презентовать блюда потребителю
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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 упаковки и складирования пищевых продуктов для хранения и на вынос с учетом требований к безопасности)
- 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 (принципы и приемы презентации блюд потребителю;
  - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд
  - правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

Приготовления основных супов и соусов; ( приготовления супов и соусов по современным технологиям различного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных супов)

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –219 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 19 часов;

учебной практики –90 часов;

производственной практики - 72 часов.

#### **ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы»**

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. «Повар, кондитер» 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 (осуществлять упаковку и маркировку в соответствии с требованиями к безопасности сырья)

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом (готовить и оформлять горячие рыбные блюда по современным технологиям широкого ассортимента, блюда национальных кухонь, фирменные блюда из рыбы)

Профессиональный модуль ПМ 04 входит в профессиональный учебный цикл.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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

(готовить и оформлять горячие рыбные блюда по современным технологиям широкого ассортимента, блюда национальных кухонь, фирменные блюда из рыбы)

оценивать качество готовых блюд;

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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 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.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

обработки рыбного сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (*осуществлять упаковку и маркировку в соответствии с требованиями к безопасности сырья*)

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –207 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 19 часов;  
учебной практики –90 часов;  
производственной практики - 60 часов.

**ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ( Приготовление, оформление, презентация и продажа блюд из мяса и домашней птицы)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (*упаковку и складирование*)
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы (*по рецептурам фирменных блюд и национальных кухонь*)
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, (*готовить, оформлять, презентовать блюда из мяса широкого ассортимента по современным технологиям, рецептурам фирменных и национальных кухонь*)
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы, (*готовить, оформлять, презентовать блюда из домашней птицы широкого ассортимента по современным технологиям, рецептурам фирменных и национальных кухонь*)

Профессиональный модуль ПМ 05 входит в профессиональный учебный цикл.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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 (*производить презентацию, продажу и упаковку на вынос*);  
(*порционировать готовые блюда*)  
оценивать качество готовых блюд;

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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 приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (*по современным технологиям, фирменным и национальным рецептурам широкого ассортимента*);

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

*принципы и приемы презентации готовых блюд*

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

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

обработки сырья (*упаковки и складирования*)

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы (*по современным технологиям, рецептурам фирменных и национальных кухонь широкого ассортимента*);

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **243** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **38** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **19** часов;

учебной практики – **108** часов;

производственной практики - **78** часов.

#### **ПМ 06. «Приготовление холодных блюд и закусок»**

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок ( по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте, презентовать потребителям, осуществлять продажу)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты. (готовить и оформлять салаты по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте,

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. (готовить и оформлять холодные закуски по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте,

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. (готовить и оформлять холодные блюда по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте.

Профессиональный модуль ПМ 06 входит в профессиональный учебный цикл.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные (*современные*) технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; (*по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд, их презентации и продажи*

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

(*производить упаковку и маркировку потребителям на вынос*).

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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; (*последовательность приготовления и оформления холодных блюд и закусок по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте, их презентации и продажи*

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;  
(правила упаковки и маркировки полуфабрикатов и готовой продукции на вынос потребителям)  
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.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок ( *приготовления и оформления холодных блюд и закусок по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте, их презентации и продаж.*

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –159 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 19 часов;

учебной практики –60 часов;

производственной практики - 42 часов.

### **ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков»**

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих **19.01.17 «Повар, кондитер»** в части освоения основного вида профессии ональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций ( ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда (*по рецептурам и современным технологиям в широком ассортименте, с использованием рецептов национальных кухонь, фирменных блюд*)

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки (*по рецептурам и современным технологиям в широком ассортименте, с использованием рецептов национальных кухонь, фирменных блюд*)

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки (*по рецептурам и современным технологиям в широком ассортименте, с использованием рецептов национальных кухонь, фирменных блюд*)

Профессиональный модуль ПМ 07 входит в профессиональный учебный цикл.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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, (*презентовать потребителям, производить упаковку, маркировку на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.*)

**В результате освоения профессионального модуля студент должен 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 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.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

приготовления сладких блюд (*в том числе по современным технологиям и рецептурам национальных блюд в широком ассортименте*);

приготовления напитков (в том числе по современным технологиям и рецептурам национальных блюд в широком ассортименте).

### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 19 часов;

учебной практики –54 часов;

производственной практики - 60 часов.

### **ПМ 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (производство кондитерской и шоколадной продукции в организации питания)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. (в том числе по рецептурам национальных кухонь и современным технологиям в широком ассортименте)

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. (в том числе по рецептурам национальных кухонь и современным технологиям в широком ассортименте)

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. (в том числе по рецептурам национальных кухонь и современным технологиям в широком ассортименте)

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. (в том числе по рецептурам национальных кухонь и современным технологиям в широком ассортименте)

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. (в том числе по рецептурам национальных кухонь и современным технологиям в широком ассортименте)

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. (в том числе по рецептурам национальных кухонь и современным технологиям в широком ассортименте)

Профессиональный модуль ПМ 08 входит в профессиональный учебный цикл.

### **В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:**

*соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;*

*применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию при производстве кондитерской и шоколадной продукции;*

*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; (в том числе изделия национальных кухонь и шоколадной продукции)*

*оценивать качество готовых изделий;*

*-(реализовать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции);*

*-Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;*

*Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с условиями хранения;*

*Кратко излагать концепции выбора оформления кондитерской и шоколадной продукции, составлять портфолио на данную продукцию.*

### **В результате освоения профессионального модуля студент должен 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; методы минимизации отходов сырья при изготовлении продукции, способы сокращения потерь и пищевой ценности продуктов;*

*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;*

*рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции широкого*

ассортимента, в том числе фирменной продукции и изделий национальных кухонь;  
 правила поведения бракеража;  
 способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  
 принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;  
 правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  
 правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов, нормы расхода сырья и полуфабрикатов, правила учета и выдачи продуктов;  
 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; (приготовления кондитерской и шоколадной продукции в организации питания).

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –**507** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **42** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **21** часов;

учебной практики –**318** часов;

производственной практики - **126** часов.

### *Аннотация рабочей программы учебной практики*

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер». Программа учебной практики может быть использована как часть программ дополнительного образования, проф. подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

**Место программы в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика входит в состав профессионального цикла: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08. Обучающийся по 19.01.17 «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

|    |  |
|----|--|
| 1. | Приготовление блюд из овощей и грибов  |
| 2. | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 3. | Приготовление супов и соусов   |
| 4. | Приготовление блюд из рыбы   |
| 5. | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  |
| 6. | Приготовление холодных блюд и закусок  |
| 7. | Приготовление сладких блюд и напитков  |
| 8. | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                               |

Выпускник, освоивший ОПОП ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Выпускник, освоивший ОПОП ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и 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.

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

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.

**3. Приготовление супов и соусов.**

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.

**4. Приготовление блюд из рыбы.**

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.

**5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

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.

**6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

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 холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

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.

**8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

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.

| Вид учебной работы                    | Объем часов |
|---------------------------------------|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 918         |

|   |            |
|---|------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                                     | <b>918</b> |
| в том числе:  |            |
| 1. Приготовление блюд из овощей и грибов  | 102        |
| 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 96         |
| 3. Приготовление супов и соусов   | 90         |
| 4. Приготовление блюд из рыбы   | 90         |
| 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  | 108        |
| 6. Приготовление холодных блюд и закусок  | 60         |
| 7. Приготовление сладких блюд и напитков  | 54         |
| 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.                              | 318        |

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **918** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося часов - **918 часов**;

*Аннотация рабочей программы производственной практики*

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС19.01.17. «Повар, кондитер»

**Место программы в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика входит в состав профессионального цикла: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08.

Обучающийся по ППКРС 19.01.17. **Повар, кондитер** готовится к следующим видам деятельности:

|       |  |
|-------|--|
| ВПД 1 | Приготовление блюд из овощей и грибов  |
| ВПД 2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| ВПД 3 | Приготовление супов и соусов   |
| ВПД 4 | Приготовление блюд из рыбы   |
| ВПД 5 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  |
| ВПД 6 | Приготовление холодных блюд и закусок  |
| ВПД 7 | Приготовление сладких блюд и напитков  |
| ВПД 8 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                               |

Выпускник, освоивший ОПОП ППКРС должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 -коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший ОПОП ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер» должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и 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.



**ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

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.

**ВПД 3. Приготовление супов и соусов.**

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.

**ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.**

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.

**ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

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.

**ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

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 холодные блюда.

**ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

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.

**ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

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.

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | 558                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | -                  |
| в том числе:  |                    |
| ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов  | 72                 |
| ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 48                 |
| ПМ.03. Приготовление супов и соусов   | 72                 |
| ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы   | 60                 |
| ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  | 78                 |

|  |     |
|--|-----|
| ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок                       | 42  |
| ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков                       | 60  |
| ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | 126 |

**Количество часов на освоение программы производственной практики:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 558 часов.

### *Аннотация программы ГИА*

Программа государственной (итоговой) аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии, 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14.06.2013 г. № 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной (итоговой) аттестации по профессии 19.01.17. Повар, кондитер на 2016/2019 учебные годы.

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.17. Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17. Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной (итоговой) аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

**Вид ГИА** – защита письменных экзаменационных работ и выполнение выпускных практических квалификационных работ по профессии «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства».

**Объем времени** на подготовку и проведение ГИА составляет 2 недели в соответствии с ФГОС и учебным планом техникума.

**Сроки проведения ГИА** – третья (четвертая) неделя июня согласно графику проведения ГИА и графику учебного процесса техникума.

**Необходимый экзаменационный материал** – перечень тем письменных экзаменационных работ по профессии; перечень тем выпускных практических квалификационных работ по профессии; дневники производственной практики; аттестационный лист выполнения выпускной практической квалификационной работы, производственные характеристики; портфолио.

***Условия подготовки и процедура проведения ГИА:***

• **Подготовка ГИА:**

- Утверждение состава государственной экзаменационной комиссии приказом директора;
- Разработка(корректировка) тем письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ по профессии, обсуждение их содержания на инструктивно- методическом совещании;
- Закрепление тем письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ за студентами (не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА), утверждение приказом директора техникума.

• **Процедура проведения ГИА:**

- Рассмотрение комиссией портфолио студента, производственной характеристики студента, дневника производственной практики, листов оценки профессиональных и общих компетенций, протоколов промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- Защита письменной экзаменационной работы, которая включает: доклад студента, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента;
- Рассмотрение аттестационных листов о выполнении выпускной практической квалификационной работы (ВПКР выполняется на базе предприятий по месту прохождения производственной практики);
- Решение государственной экзаменационной комиссии.

**Форма проведения государственной итоговой аттестации** – смешанная (устная при защите письменной экзаменационной работы и практическая при выполнении выпускной практической квалификационной работы на предприятиях по месту прохождения производственной практики).