

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

«Утверждено»
Директор ГАПОУ СО «Режевской
политехникум»
Дрягидева С.А.
« 07 06 » 2016 г.



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

2016 г.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа среднего профессионального образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Режевской политехникум»

Согласование: ИП Боброва Лариса Владимировна

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

- повар

- кондитер

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Рассмотрена и утверждена
на заседании методического Совета
от « » августа 201 г.
Протокол №

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	6
2.	Характеристика подготовки по профессии	7
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
	3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	
	3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	
	3.3. Виды деятельности	
4.	Требования к результатам освоения ОПОП	8
	4.1. Общие компетенции	
	4.2. Профессиональные компетенции	
5.	Документы, определяющие содержание образовательного процесса	9
	5.1. Пояснительная записка к учебному плану	9
	5.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	17
	5.3. Календарный график учебного процесса	18
	5.4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла	19
	5.5. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла	36
	5.6. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей	40
	5.7. Аннотация рабочей программы учебной практики	47
	5.8. Аннотация рабочей программы производственной практики	49
6.	Ресурсное обеспечение ОПОП	51
	6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	51
	6.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП	52
	6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП	52

7.	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	53
7.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	53
7.2.	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	54
7.3.	Аннотация программы ГИА	56
	Приложение 1 Перечень рабочих программ	59
	Приложение 2 Перечень контрольно-измерительных материалов	61
	Приложение 3 Комплекты контрольно-оценочных средств ПМ.00.Профессиональных модулей	62
	Приложение 4 Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы 43.01.02 «Парикмахер»	63

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ОУ – образовательное учреждение

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

ПМ – профессиональный модуль

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

1. Общие положения

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» составляют:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт 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)
3. Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 09.04. 2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.).
6. Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
7. Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03. 2004 г. № 1312».
8. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06 -259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе среднего общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
9. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
10. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291 (ред. от 18.08.2016 г.) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
11. Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;
12. Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;
13. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02 -68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися

по образовательным программам среднего профессионального образования».

14. Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, Рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.);

15. Устав, локальные акты техникума

2. Характеристика подготовки по профессии

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии квалифицированных рабочих и служащих «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляют 2 года 10 месяцев.

В соответствии с рекомендуемым перечнем возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016 -94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям СПО обучающимся присваиваются следующие квалификации:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Основное общее образование	- повар - кондитер	2 года 10 месяцев

Целью ППКРС является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Задачи ППКРС:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания

3.3 Виды деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Специальные требования: наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра наличие спецодежды.

4. Требования к результатам освоения ОПОП

4. 1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер», 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

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными

компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Выпускник, освоивший ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер», должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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 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

5. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

5.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план по ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер» ГАПОУ СО «Режевской политехникум» разработан в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.), с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии СПО (письмо Министерства образования и науки

Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259);

- 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)

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г.

№291;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Профессиональным стандартом Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;

- Профессиональным стандартом Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;

1. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком. Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

2. Объем максимальной учебной нагрузки студента составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий - 45 мин.

3. Консультации – индивидуальные, групповые (100 часов на учебный год на группу), проводятся сверх установленной аудиторной учебной нагрузки. Формы проведения консультаций индивидуальные и групповые.

4. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели (по 11 недель на первом и втором курсах, 2 недели в зимний период на третьем курсе).

5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (приложение 4) профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов профессиональных модулей.

6. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Математика», «Химия» - профильные; «Обществознание (вкл. экономику и право)», «География», «Экология», «Астрономия» - базовые. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в течение всего срока обучения, одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в

объеме 36 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 72 академических часа. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% (50 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в учебном плане. Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положению о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по русскому языку и математике, соответственно и 1 экзамен устно по профильной дисциплине «Химия». Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Система оценок – пятибалльная.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 25,5 недель (918 часов), объем производственной практики составляет 15,5 недель (558 часов). Учебная практика реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер», проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено. Навыки, обучающиеся приобретают на учебной практике, которая проводится рассредоточено в учебных мастерских под руководством мастеров производственного обучения в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный план предусматривает проведение производственной практики концентрированно.

11. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям, проводится на 3 курсе (2 недели).

12. На реализацию ППКРС выделено учебной нагрузки:

1. На общепрофессиональный цикл- 304 час.

2. На профессиональный цикл- 1784 часов, в т.ч. на реализацию:

- ПМ. 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» - 212 час.

- ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» - 182 час.

- ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» - 200 часов.

- ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» - 188 часов.

- ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 224 часа.

- ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» - 140 часов.

- ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» - 152 часов

- ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 486 часов

3. ФК.00. Физическая культура – 36 часов.

4. УП.00. Учебная практика – 918 часов.

5. ПП.00. Производственная практика – 558 часов.

13. ГАПОУ СО «Режевской политехникум», реализующий основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. «Повар, кондитер» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Режевской
политехникум»

_____ С.А.Дрягилева
« ____ » _____ 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
по программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.17. «Повар, кондитер»

Квалификация: - повар

- кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения- 2 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

План учебного процесса ОПОП ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер» 2016-2019 уч.года

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс			
					всего занятий	занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 19 нед.		
занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)															
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Общеобразовательная подготовка		3075	1023	2052	1411	641		420	403	339	326	192	372		
ОУД. 00	Общеобразовательные дисциплины общие		2805	933	1872	1273	599		420	403	339	326	72	312		
ОУД. 01.01	Русский язык (родной язык)	-, -, Э	171	57	114	98	16		50	40	24	0				
ОУД. 01.02	Литература	-, -, -, -, ДЗ	256	85	171	153	18			37	18	47	0	69		
ОУД. 02	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, -, ДЗ	256	85	171	52	119		36	42	0	0	32	61		
ОУД. 03	Математика	-, -, -, Э	342	114	228	148	80		62	66	36	64				
ОУД. 04	История	-, -, ДЗ	256	85	171	154	17		44	68	59					
ОУД. 05	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	256	85	171	10	161		32	54	14	71				
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	108	36	72	54	18		36	0	36	0				
ОУД. 07	Информатика	-, ДЗ	162	54	108	54	54		34	40	0	0	0	34		
ОУД. 08	Физика	-, -, Э	162	54	108	78	30		74	0	34	0				

ОУД.09	Химия	-,-,-,ДЗ	256	85	171	137	34		52	56	46	17				
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	-,-,-,ДЗ	256	85	171	148	23				0	55	38	78		
ОУД.15	Биология	-,-,-,ДЗ	108	36	72	66	6				0	72				
ОУД.16	География	-,-,ДЗ	108	36	72	57	15				72	0				
ОУД.17	Экология	ДЗ	108	36	72	64	8						2	70		
УД.п	Дополнительные		270	90	180	138	42		0	0	0	0	120	60		
УД.01	Астрономия	ДЗ	45	15	30	30	0						30	0		
УД.02	Техника трудоустройства	ДЗ	48	16	32	22	10						0	32		
УД.03	Основы рекламы	ДЗ	102	34	68	46	22						40	28		
УД.04	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	75	25	50	40	10						50	0		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-/- /ЗДЗ/ЗДЗ	456	152	304	140	164		68	50	22	54	78	32		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	45	15	30	18	12		30	0						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	93	31	62	32	30		12	50						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,ДЗ	105	35	70	30	40		26	0	22	22				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,ДЗ	48	16	32	22	10						0	32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	48	16	32	8	24		0	0	0	32				
ОП.06	Лечебно-профилактическое и детское питание		117	39	78	30	48						78	0		
П.00	Профессиональный учебный цикл	1Э/1ДЗ/2 ДЗ,5Э/3Д 3/2ДЗ,1Э	1938	154	1784				12 4	270	23 4	378	304	474		

ПМ.00	Профессиональные модули	1Э/1ДЗ/2ДЗ,5Э/3ДЗ/2ДЗ,1Э	1938	154	1784				124	270	234	378	304	474		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э(К)	231	19	212	28	184		116	96						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	57	19	38	28	10		38	0						
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ	102	0	102	0	102		78	24						
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ	72	0	72	0	72			72						
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э(К)	201	19	182	18	164		8	174						
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, Э	57	19	38	18	20		8	30						
УП.02	Учебная практика	-, -, ДЗ	96	0	96	0	96			96						
ПП.02	Производственная практика	-, -, ДЗ	48	0	48	0	48			48						
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э(К)	219	19	200	18	182				128	72				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, -, Э	57	19	38	18	20				38	0				
УП.03	Учебная практика	-, -, ДЗ	90	0	90	0	90				90					
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	0	72	0	72					72				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э(К)	207	19	188	22	166				106	82				
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, -, Э	57	19	38	22	16				22	16				
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	90	0	90	0	90				84	6				
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	60	0	60	0	60					60				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(К)	243	19	224	18	206				0	224				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, Э	57	19	38	18	20				0	38				
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	0	108	0	108					108				

ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	78	0	78	0	78					78				
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э(К)	159	19	140	28	112						140			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, Э	57	19	38	28	10						38			
УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	60	0	60	0	60						60			
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	42	0	42	0	42						42			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э(К)	171	19	152	28	124						152			
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, Э	57	19	38	28	10						38			
УП.07	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	54	0	54	0	54						54			
ПП.07	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	60	0	60	0	60						60			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э(К)	507	21	486	42	444						12	474		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, Э	63	21	42	42	0						12	30		
УП.08	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	318	0	318	0	318							318		
ПП.08	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	126	0	126	0	126							126		
ФК	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	72	36	36	0	36						0	36		
Итого			5541	1365	4176				592	692	595	758	574	914		
ПА	Промежуточная аттестация		108		108					36		36		36		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72									72		

5.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по УД и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	33	5	3	0	-	11	52
2	24,5	8	6,5	2	-	11	52

3	19,5	12,5	6	1	2	2	43
ИТОГО	77	25,5	15,5	3	2	24	147

5.3. Календарный график учебного процесса

курсы	IX				X				XI				XII				I				II				III				IV				V				VI				VII				VIII								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	ТО	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
2	ТО	Т	Т	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
3	ТО	Т	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

ТО - Теоретическое
обучение

УП -
Учебная
практика

ПП -
Производственная
практика

К - Каникулы

ГИА

5.4. 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 дисциплина «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 учебных дисциплин «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 компетентного 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 этой 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 к валифицированным рабочим, служащим.

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.

5.5. 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 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:

- 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;

5.6. 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 рецептурам 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, мясопродуктов 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 продажи.*)

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.

5.7. 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 программы 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)	<i>918</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>918</i>
в том числе:	
1. Приготовление блюд из овощей и грибов	<i>102</i>

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**;

5.8. Аннотация рабочей программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 19.01.17. «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.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	558
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	-
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.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса 19.01.17. «Повар, кондитер» обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, календарно-тематическое планирование, методические рекомендации по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, указания по выполнению лабораторных работ, практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, образцы тестов, слайды, контрольные задания и т.д.

Для реализации ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер» имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку. В читальном зале для обучающихся доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных, учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания, обеспечен доступ к цифровым образовательным ресурсам. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для прохождения учебной (производственное обучение) и производственной практик разработаны соответствующие программы.

Для подготовки к государственной итоговой аттестации – методические рекомендации по выполнению выпускной письменной квалификационной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическими рекомендациями с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

На конференциях, заседаниях «Круглых столов» (окружного уровня) осуществляется оперативный обмен информацией с учреждениями среднего профессионального образования Восточного управленческого округа.

6.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация 19.01.17. «Повар, кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, профессионального модуля. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение свердловской области «Режевской политехникум», реализующее ОПОП по профессии

19.01.17. «Повар, кондитер», располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО « Повар, кондитер »

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1	Русского языка и литературы
2	Английского языка
3	Математики
4	Физики, Астрономии
5	Информатики
6	Истории
7	Географии и экономики, Экологии
8	Обществознания и социальных дисциплин
9	Химии, Биологии
10	Безопасности жизнедеятельности
11	Охраны труда
12	Технологии кулинарного производства;
13	Технологии кондитерского производства;
Лаборатории:	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены;
2	Товароведения продовольственных товаров;
3	Технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские:	
1	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

7. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, выполнения домашних заданий, тестирования, в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий или получении продуктов учебной деятельности в процессе обучения;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный контроль позволяет определить качество изучения учебного материала по разделам, темам учебных дисциплин и модулей. Рубежный контроль проводится в форме контрольных работ, зачетов по лабораторным и практическим работам и т.д.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов и /или экзаменов экзаменационной комиссией, назначаемой директором с участием ведущего (их) преподавателя (ей) ГАПОУ СО «Режевской политехникум» и представителей работодателей.

7.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является основным средством итоговой аттестации выпускников по ППКРС Повар, кондитер.

Эта работа должна являться итогом самостоятельной письменной работы выпускника, связанной с решением конкретных теоретических или практических задач (проблем), в рамках профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой, соответствовать профессиональной образовательной программе данного направления подготовки.

ВКР должна выполняться на основе утвержденной темы исследования, определяющей объект исследования и специфику проблемы, подлежащей разрешению теоретическими и/или эмпирическими методами.

Содержание ВКР должно раскрывать способ решения данной задачи (проблемы), полученные результаты, их теоретическую и/или практическую значимость.

Структура ВКР должна состоять из двух частей. Одна должна раскрывать теорию по заданной теме, вторая графическая: иллюстрирующая теоретическое изложение материала.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. Объем работы не должен превышать 20 листов текста. Работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД.

Форма и условия проведения экзаменационных испытаний доводятся до сведения обучающихся, но позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Руководитель выпускной квалификационной работы назначается директором техникума. Руководитель контролирует сроки написания работы и осуществляет консультирование. К защите ВКР допускается обучающиеся при наличии готовой письменной работы, и задания. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы. Членами государственной экзаменационной комиссии определяется интегральная оценка качества выполнения ВКР.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственных образовательных стандартов и профессиональных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов является представление документов, подтверждающих их освоение обучающимся всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности). В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

2. Виды аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

3. Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

4. Сроки и регламент проведения итоговых аттестационных испытаний утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем за месяц до их начала.

5. Аттестационные испытания проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии (за исключением работ по закрытой тематике) с участием не менее двух третей ее состава.

6. Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим. Особое мнение членов государственной экзаменационной комиссии отражается в протоколе.

7. Результаты государственной итоговой аттестации по всем входящим в нее видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных экзаменационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

8. Получение неудовлетворительной оценки на итоговом экзамене по одному виду аттестации не лишает выпускника права продолжить сдачу итоговых экзаменов по другим видам.

8.1. Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственных экзаменационных комиссий. Порядок прохождения повторных аттестационных испытаний определяется техникумом.

9. Выпускникам, не прошедшим итоговые аттестационные испытания в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, директором техникума может быть назначен

другой срок прохождения аттестационных испытаний или аттестация выпускников отложена до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

9.1. В случае изменения содержания и видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и видами, реализуемыми в год окончания курса обучения.

10. Изменение срока проведения государственной итоговой аттестации для выпускника(ов) на срок ранее установленного образовательным учреждением графиком образовательного процесса согласовывается в Министерстве общего и профессионального образования Свердловской области в соответствии с ежегодно устанавливаемым порядком.

11. При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку в течение 3 дней после ее объявления, подав апелляцию в письменной форме в конфликтную комиссию, создаваемую и утверждаемую педагогическим советом. При необходимости, выпускник имеет право пройти аттестационное испытание повторно на заседании государственной комиссии другого или расширенного состава. Положение о конфликтной комиссии разрабатывается образовательным учреждением.

12. Для продолжения образования по профессии более высокой ступени квалификации или по интегрированной программе среднего профессионального образования выпускнику после завершения ступени образования и соответствующей государственной итоговой аттестации может быть предоставлено право перевода в другое учреждение среднего профессионального образования, с которым образовательное учреждение имеет договор и совмещенные учебные планы в рамках единой многоуровневой программы. В этом случае образовательное учреждение выдает выпускнику документ об образовании в соответствии со степенью квалификации и передает в другое образовательное учреждение выписки из протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии по всем видам пройденных аттестационных испытаний и выписки из ведомостей с итоговыми оценками по изученным предметам.

13. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости итоговых оценок по изученным предметам хранятся 75 лет в архиве учреждения.

14. Ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете техникума и представляется в Региональный ресурсный центр развития профессионального образования в установленный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

15. По результатам проведения выпускной практической квалификационной работы выпускников, обучавшихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов, выдается документ, удостоверяющий характеристику выполненных работ соответствующего разряда по профессии (профессиям) входящим в образовательную программу.

16. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца выдается выпускникам, освоившим образовательную программу в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и прошедшим государственную итоговую аттестацию. Основанием для выдачи диплома является решение Государственной экзаменационной комиссии. Диплом вместе с приложением к нему выдается не позднее 10 дней после даты приказа об отчислении выпускника.

17. Выпускнику по решению педагогического совета может быть выдан документ (характеристика-рекомендация, сертификат, грамота), подтверждающий его успехи в какой-либо деятельности в период обучения в образовательном учреждении. Документ заверяется директором и представителем работодателя.

7.3 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).

Перечень рабочих программ

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин

Программы ОУД.00. Общеобразовательных учебных дисциплин

1. Программа учебной дисциплины ОУД.01.01. Русский язык (родной язык)
2. Программа учебной дисциплины ОУД.01.02 Литература
3. Программа учебной дисциплины ОУД.02. Иностранный язык
4. Программа учебной дисциплины ОУД.03. Математика
5. Программа учебной дисциплины ОУД.04. История
6. Программа учебной дисциплины ОУД.05. Физическая культура
7. Программа учебной дисциплины ОУД.06. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Программа учебной дисциплины ОУД.07. Информатика
9. Программа учебной дисциплины ОУД.08. Физика
10. Программа учебной дисциплины ОУД.09. Химия
11. Программа учебной дисциплины ОУД.11. Обществознание (вкл. Экономику и право)
12. Программа учебной дисциплины ОУД.15. Биология
13. Программа учебной дисциплины ОУД.16. География
14. Программа учебной дисциплины ОУД.17. Экология
15. Программа учебной дисциплины УД.01. Астрономия
16. Программа учебной дисциплины УД.02. Техника трудоустройства
17. Программа учебной дисциплины УД.03. Основы рекламы
18. Программа учебной дисциплины УД.04. Основы предпринимательской деятельности

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Рабочие программы ОП.00. Общепрофессиональных дисциплин

1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Лечебно-профилактическое и детское питание

Рабочие программы ПМ.00. Профессиональных модулей и ФК.00.

1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы
5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков
8. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочие программы УП.00.Учебной и ПП. 00. Производственной практик

1. Рабочая программа учебной практики УП.00.Учебная практика
2. Рабочая программа производственной практики ПП.00.Производственная практика.

Перечень контрольно-измерительных материалов

Комплекты контрольно-измерительных материалов общеобразовательных дисциплин

Комплекты контрольно-измерительных материалов ОДБ.00.Базовых общеобразовательных дисциплин

1. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.01.01. Русский язык (родной язык)

2. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.01.02

Литература

3. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.02.

Иностранный язык

4. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.03.

Математика

5. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.04. История

6. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.05.

Физическая культура

7. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.06. Основы безопасности жизнедеятельности

8. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.07.

Информатика

9. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.08. Физика

10. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.09. Химия

11. ОУД.11. Обществознание (вкл. Экономику и право)

12. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.15. Биология

13. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.16.

География

14. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.17. Экология

15. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины УД.01.

Астрономия

16. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины УД.02. Техника трудоустройства

17. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины УД.03. Основы рекламы

18. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины УД.04. Основы предпринимательской деятельности

Комплекты контрольно-измерительных материалов дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Комплекты контрольно-измерительных материалов ОП.00.Общепрофессиональных дисциплин

1. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
4. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
5. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
6. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.06. Лечебно-профилактическое и детское питание

Приложение 3

Комплекты контрольно-оценочных средств ПМ.00. Профессиональных модулей

1. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
2. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
4. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы
5. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
7. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков
8. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы 19.01.17. «Повар, кондитер»
(наименование ОПОП)
ГАПОУ СО Режевской политехникум
(наименование образовательного учреждения)

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания профессионального образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора со ссылкой на документ*
Профессиональный	ПМ-01. Приготовление блюд из овощей и грибов МДК-01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей	Упаковка и складирование пищевых продуктов, готовых блюд на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции) Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд	15	Уметь: Производить упаковку и складирование пищевых продуктов, готовых блюд на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции) Готовить и оформлять блюда по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Знать: -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила	ПК-1,2 -Производить подготовку и обработку сырья с учетом требований безопасности - Готовить блюда из овощей и грибов по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности	<i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i>

				применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд		
Профессиональный	<p>ПМ-02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p> <p>МДК-02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p>	<p>Использование упаковки и складирования пищевых продуктов для приготовления блюд и гарниров)</p> <p>Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд</p>	12	<p>уметь: Производить упаковку и складирование пищевых продуктов, для приготовления блюд и гарниров Готовить и оформлять блюда из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Знать: -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для</p>	<p>ПК.2.1,ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5- Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, складирование с учетом требований безопасности - Готовить блюда из круп и макаронных, бобовых ,яиц, творога, теста по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований</p>	<p><i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской</i></p>

<p>Профессиональ ный</p>	<p>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</p> <p>Мдк 03.01 «Технология приготовления супов и соусов»</p>	<p>Использование упаковки и складирования пищевых продуктов для приготовления супов и соусов</p> <p>Приготовление и оформление супов и соусов по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд</p>	<p>12</p>	<p>упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд</p> <p>уметь: Производить упаковку и складирование пищевых продуктов, для приготовления супов и соусов</p> <p>Готовить и оформлять супы и соусы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд)</p> <p>Знать: -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к</p>	<p>безопасности</p> <p>ПК.3.2 ПК.3.4</p> <p>Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, складирование с учетом требований безопасности</p> <p>- Готовить супы и соусы по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p>	<p><i>Федерации от 07.09.2015 № 597.</i></p> <p><i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	--	---	-----------	--	---	--

<p>Профессиональ ный</p>	<p>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p>	<p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья Приготовление и оформление блюд из рыбы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд</p>	<p>15</p>	<p>безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд</p> <p>уметь: Производить упаковку и маркировку рыбного сырья, для приготовления блюд из рыбы Готовить и оформлять блюда из рыбы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p>Знать: -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и</p>	<p>ПК.4.1 ПК 4.3 Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять блюда из рыбы по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	---	---	-----------	--	---	--

<p>Профессиональ ый</p>	<p>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья</p> <p>Приготовление, оформление, презентация блюд из мяса и домашней птицы широкого ассортимента по современным технологиям, рецептурам фирменных и национальных кухонь</p>	<p>20</p>	<p>складирования готовых блюд и отпуска на вынос</p> <p>уметь: Производить упаковку и маркировку мясного сырья, для приготовления блюд из мяса и домашней птицы Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p>Знать: -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4</p> <p>Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
-----------------------------	---	--	-----------	--	---	--

<p>Профессиональ ный</p>	<p>ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>	<p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья</p> <p>Приготовление и оформление салатов, холодных блюд и закусок по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте,</p>	<p>20</p>	<p>складирования готовых блюд и отпуска на вынос</p> <p>уметь: Производить упаковку и маркировку сырья, для приготовления салатов, холодных блюд и закусок Готовить и оформлять салаты, холодные блюда и закуски по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p>Знать: -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд и</p>	<p>ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4</p> <p>Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять салаты, холодные блюда и закуски по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	--	--	-----------	--	--	--

<p>Профессиональ ный</p>	<p>ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков МДК 07.01 Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков</p>	<p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков по рецептурам и современным технологиям в широком ассортименте, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд)</p>		<p>отпуска на вынос</p> <p>уметь: Производить упаковку и маркировку сырья, для приготовления сладких блюд и напитков Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p>Знать: -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд и отпуска на вынос</p> <p>уметь: Соблюдать стандарты</p>	<p>ПК. 7.1 ПК.7.2 ПК.7.3</p> <p>Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки, по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	--	---	--	---	---	--

<p>Профессиональ ный</p>	<p>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление кондитерской и шоколадной продукции в организации питания) по рецептурам и современным технологиям в широком ассортименте, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд)</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p>	<p>24</p>	<p>чистоты на рабочем месте; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-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</p>	<p>ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4</p> <p>Производить упаковку и маркировку сырья, для приготовления сладких блюд и напитков Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p>Реализовать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; Профессиональ ный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597.</i></p>
------------------------------	---	--	-----------	---	---	---

				<p>оформления кондитерской и шоколадной продукции, составлять портфолио на данную продукцию</p> <p>Знать:</p> <p>-Рецептуры и современные технологии в широком ассортименте, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд)</p> <p>-Правила и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителю</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов, нормы расхода сырья и полуфабрикатов, правила учета и выдачи продуктов;</p>	<p>готовой продукции);</p> <p>-Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с условиями хранения;</p> <p>-Кратко излагать концепции выбора оформления кондитерской и шоколадной продукции, составлять портфолио на данную продукцию</p> <p>-Презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию потребителю</p> <p>- Составлять заявки на продукты, производить расчет сырья.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

<p>Общепрофессиональный</p>	<p>ОП.3 «Техническое оснащение и организация рабочего места»</p>	<p>Изучение технологического оборудования (весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование), их технические характеристики и правила эксплуатации. Изучение правил и технологий расчетов с потребителем</p>	<p>6</p>	<p>Уметь: -Эксплуатировать весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование -Контролировать хранение и расход сырья на производстве, качество и соблюдение правил подачи блюд. Знать: -назначение, правила использования и ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой</p>	<p>-Эксплуатировать весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование -Контролировать хранение и расход сырья на производстве, качество и соблюдение правил подачи блюд</p>	<p><i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i> <i>Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597.</i></p>
-----------------------------	---	--	----------	--	--	--

Итого			144			
-------	--	--	-----	--	--	--