

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Согласовано:

Руководитель ООО «Альбатрос»
г. Рыльска Курской области,
_____ Е. Г. Москвина
от 02.09 2014 года



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

_____ А.В.Харин



ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии

19.01.17 Повар, кондитер
Квалификация: **Повар, кондитер**

Срок освоения 2 года 5 месяцев
На базе основного общего образования

2014 год

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС.

Разработчик: ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Заключение о согласовании программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
2. Используемые сокращения
3. Общие положения
4. Паспорт программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:
 - 4.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер;
 - 4.2. Требования к абитуриентам;
 - 4.3. Нормативный срок освоения программы;
 - 4.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:
 - 4.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности;
 - 4.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
 - 4.5. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
 - 4.6. Формирование вариативной части;
 - 4.7. Практикоориентированность ППКРС;
 - 4.8. Базы практик;
 - 4.9. Требования к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:
 - 4.9.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
 - 4.9.2. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
 - 4.10. Требования к оцениванию качества освоения ППКРС

Приложения:

- Приложение 1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер
- Приложение 2. Базисный учебный план по профессии ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер
- Приложение 3. Рабочий учебный план групп 1-п, 4, 2
- Приложение 4. Календарный график групп 1-п, 4, 2
- Приложение 5. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла
- Приложение 6. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла
- Приложение 7. Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла
- Приложение 8. Рабочие программы учебной и производственной практик

1. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификации: Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 5 месяцев

Автор-разработчик ППКРС: ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с учетом:

- требованиям ФГОС, утвержденным Минобрнауки России № 798 от 02.08.2013 г., утв. Министерством юстиции 20.08.2013 г. (№ 29749) к содержанию и материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- требованиям ФГОС, утвержденным Минобрнауки России № 516 от 17.05.2010 г., утв. Министерством юстиции 01.06.2010 г. (№ 17682) к содержанию и материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- запросов работодателей;
- особенностей развития Курской области;
- потребностей экономики Курской области.

Вывод: данная программа позволяет подготовить повара, кондитера по профессии ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС, требованиям экономики и запросам работодателей региона.

Руководитель ООО «Альбатрос»

г. Рыльска Курской области

_____ Е.Г. Москвина

2. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

СПО - среднее профессиональное образование

ППКРС- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ОУ - образовательное учреждение

УД - учебная дисциплина

ПМ - профессиональный модуль

ПК - профессиональная компетенция

ОК - общая компетенция

МДК - междисциплинарный курс

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

ГИА - государственная (итоговая) аттестация

3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ППКРС представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России № 798 от 2.08.2013 г., Министерством юстиции 20.08.2013 г. (№ 29749), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010 г., Министерством юстиции 1.06.2010 г. (№ 17682) с учетом регионального рынка труда, регламентирующего содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее - ППКРС) обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных указанным федеральным государственным образовательным стандартом.

ППКРС состоит из:

-паспорта ППКРС;

-базисного учебного плана;

-рабочего учебного плана;

-календарного учебного графика;

-рабочих программ учебных дисциплин;

-рабочих программ профессиональных модулей;

-рабочих программ учебной и производственной практик;

-нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию

образовательного процесса.

ППКРС ежегодно пересматривается и при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники техникума;
- обучающиеся по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер;
- администрация и коллективные органы управления Рыльского аграрного техникума;
- абитуриенты и их родители.

4. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

4.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный Минобрнауки России № 798 от 02.08.2013 г., Министерством юстиции 20.08.2013 г. № 29749, Минобрнауки России № 516 от 17.05.2010 г., Министерством юстиции 01.06.2010 г. № 17682.

- Рекомендации ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования;

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования № 03-1180 от 29.05.2007 г.;

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования от 02.08.2011 г..

В соответствии со следующими локальными актами и положениями ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»:

1. Устав ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;
2. Положение «О практических и лабораторных работах ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;
3. Положение о разработке и структуре контрольно-оценочных средств ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;
4. Положение по составлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;
5. Положение об учебном кабинете (лаборатории, мастерской) ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;
6. Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины профессионального модуля в ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;
7. Положение об экзамене (квалификационном) ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;

8. Положение по организации и проведению текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»;
9. Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум» учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
10. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

4.2. Требования к абитуриентам

Абитуриент должен:

- иметь основное общее образование;
- представить аттестат об основном общем образовании.

4.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППКРС СПО при очной форме получения образования составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	18 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	21 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	43 нед.

программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусмотрено следующее количество часов:

максимальное количество часов – **4714** из них:

аудиторных занятий – **2659**;

самостоятельной работы – **1299**;

часов учебной практики – **360**;

часов производственной практики – **396**.

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО составляет 57 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 73 недели: 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели – промежуточная аттестация, 13 недель – каникулы.

4.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

1. основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
2. технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
3. посуда и инвентарь;
4. процессы и операции приготовления продукции питания.

4.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии 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.

Таблица 4.1.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код и наименование ПК
В соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями	
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.

Общие компетенции выпускника:

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.
- ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе в применении полученных профессиональных знаний (для юношей).

4.5. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины и МДК.

Предусмотрено концентрированное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 9-13 указан объем нагрузки в часах на весь семестр безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

Учебная практика (производственное обучение) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебных цехах техникума или в предприятиях общественного питания города.

Производственная практика проводится рассредоточенно в предприятиях общественного питания: поварская практика - 9 недель (на 1 и 2 курсах), кондитерская практика – 7 недель (на 3 курсе).

Порядок подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации: защита выпускной квалификационной работы – 1 неделя.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО сформирован на основе ФГОС среднего (полного) общего образования с учетом социально-экономического профиля, получаемого профессионального образования (Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»), в соответствии с: а) федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889); б) Рекомендациями Минобрнауки России, 2007.

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППКРС СПО составляет 57 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 73 недели: 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели – промежуточная аттестация, 13 недель – каникулы.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных дисциплин в пределах ППКРС СПО с учетом социально-экономического профиля, получаемого профессионального образования проведено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо Министерства образования № 03-1180 от 29.05.2007).

Общеобразовательная подготовка в объеме 1692 часа обязательной аудиторной нагрузки реализуется на первом и втором курсах.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на физическую культуру отводится по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889), а на ОБЖ - 117 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241, письмо Департамента социальной политики, управления образования и молодежной политики от 27.04.2007 г. №03-898 «О методических рекомендациях по курсу ОБЖ»);

- на увеличение профессиональной составляющей ППКРС СПО с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии Повар, кондитер, формирования общих и профессиональных компетенций. При этом на учебные дисциплины общепрофессионального цикла распределено 64 часа, на практикумы по отработке навыков в рамках профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.04, ПМ.08 – 198 часов.

В цикле базовых общеобразовательных дисциплин в связи с отсутствием учебно-методического обеспечения и специалистов по интегрированному курсу «Естествознание», данный курс «Естествознание» разбит на три учебные дисциплины: Физика – 80 ч., Химия – 80 ч., Биология – 35 ч..

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО.

По русскому языку, математике на 2 курсе проводятся экзамены в письменной форме, по профильной дисциплине общеобразовательного цикла «Экономика» (по выбору техникума) - экзамен в устной форме на 2 курсе.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППКРС составляет 576 часов. На вариативную часть ППКРС выделено 178 часов, в том числе 144 часа обязательных учебных занятий, в том числе:

- 22 часа – ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

- 14 часов – на раздел Экономические и правовые основы производственной деятельности;

- 28 часов - добавочно в каждый профессиональный модуль по квалификации Повар ПМ.01-ПМ.07;

- 16 часов – на раздел Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий ОП.08;

- 98 часов – на ПМ.08.

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения на 1 курсе (32 часа). Для подгрупп девушек 70% учебного времени (22 часа), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках

дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно п. 1 ст. 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе») - 35 часов).

Учебная практика (производственное обучение) реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

в 1 семестре – ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» - 12 ч.; ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» - 30 ч.;

во 2 семестре – ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» - 24 ч.; ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» - 24 ч.;

в 3 семестре – ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 48 ч.;

в 4 семестре – ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» - 24 ч.; ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» - 18 ч.;

в 5 семестре – ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 180 ч..

Производственная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

в 1 семестре - ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» - 30 ч.; ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» - 30 ч.;

во 2 семестре - ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» - 24 ч.; ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» - 36 ч.; ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» - 30 ч.;

в 3 семестре – ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 48 ч.;

в 4 семестре - ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» - 24 ч.; ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» - 18 ч.;

в 5 семестре – ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 144 ч.;

в 6 семестре – ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 36 ч..

Лабораторные и практические занятия проводятся по следующим профессиональным модулям:

1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;
2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
3. Технология приготовления супов и соусов;
4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;
5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
7. Технология приготовления сладких блюд и напитков;
8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4.6. Формирование вариативной части

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППКРС (178 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 144 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями работодателей города, следующим образом:

- 22 часа – ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
 14 часов – на раздел Экономические и правовые основы производственной деятельности;
 28 часов - добавочно в каждый профессиональный модуль по квалификации Повар ПМ.01-ПМ.07;
 16 часов – на раздел Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий ОП.08;
 98 часов – на ПМ.08.

Таблица 4.2.

Распределение часов вариативной части циклов ППКРС

Наименование циклов, дисциплин, модулей	Количество часов по учебным циклам	
	ФГОС СПО по профессии	образовательной программой (учебный план)
Общепрофессиональный цикл	248 (52-вариативная часть)	323
Профессиональные модули	466 (126-вариативная часть)	644

4.7. Практикоориентированность ППКРС

Практикоориентированность для ППКРС СПО составила 76%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений: 70-85%.

4.8. Базы практик образовательной программы

Практика производственная проходит на базе:

- Кулинария «Смак» г. Рыльск Курской области;
- Столовая МБОУ «Крупецкая СОШ» Рыльского района Курской области;
- Кафе «Горячая выпечка» п. Глушково, Курской области;
- Столовая МБОУ «Крупецкая СОШ» Рыльского района Курской области
- Кафе «Радуга» ИП Мищенко Л.В. п. Теткино Глушковского района.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Профессиональную готовность (уровень подготовки) оценивает работодатель, представляя обучающемуся самостоятельную работу в качестве дублеров повара, кондитера.

4.9. Требования к условиям реализации ППКРС

4.9.1. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС

Таблица 4.3.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских техникума

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	технологии кулинарного и кондитерского производства
2.	основ безопасности жизнедеятельности
3.	охраны труда
4.	общих естественнонаучных дисциплин

5.	информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	иностранного языка
7.	правового обеспечения профессиональной деятельности
8.	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
9.	математики
Лаборатории:	
1.	микробиологии, санитарии и гигиены
2.	товароведения продовольственных товаров
3.	технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	спортивная площадка

Таблица 4.4.

Материально-техническая оснащенность образовательного процесса

Наименование профессии	Наличие и соответствие требованиям нормативов оснащения						Производственные участки на предприятиях количество рабочих мест
	Кабинеты		Лаборатории		Учебные цеха		
	наличие	% оснащенности	наличие	% оснащенности	наличие	% оснащенности	
Повар, кондитер	9	85	3	80	2	90	5x5

4.9.2. Информационное обеспечение реализации ППКРС

Таблица 4.5.

Характеристика фонда основной учебной литературы по образовательной программе:

Фонд основной учебной литературы по циклам дисциплин	Количество экземпляров			Обеспеченность на одного обучающегося, экз.
	Всего	в т.ч. электронные учебные издания	из них изданных за последние 5 лет (печатные и электронные издания)	
Общий фонд литературы, в т.ч.	3177	98	502	1,2
фонд учебной литературы по общеобразовательному циклу	2396	57	358	1,2
фонд учебной литературы по общепрофессиональным дисциплинам	104	10	46	1,2
фонд учебной литературы по профессиональным модулям	65	2	65	1,1
Выписываемые периодические издания	2	-	-	-
Учебная, методическая, справочная литература, разработанная преподавателями ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум»	19	19	19	1,0

Таблица 4.6.

Нормативно-методическая оснащенность образовательного процесса

№ п/п	Наименование профессий, специальностей, предметов, дисциплин	Наличие учебников					Наличие и количество			Примечание
		всего	из них имеют гриф				справочников	Государственных стандартов	дополнительной литературы	
			для начального профессионального образования	для среднего профессионального образования	для высшего профессионального образования	без грифа				
19.01.17	Повар, кондитер	380	377	3	-	-	13	8	348	-
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10	-	-	-	-	-	3	-
2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	30	29	1	-	-	-	-	1	-
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	18	18	-	-	-	1	-	1	-
4.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	27	27	-	-	-	-	-	1	-
5.	Безопасность жизнедеятельности	1	1	-	-	-	-	-	1	-
6.	Основы калькуляции и учета	2	2	-	-	-	-	-	4	-
7.	Технология приготовления блюд восточной кухни	1	1	-	-	-	1	-	2	-
8.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	37	37	-	-	-	1	1	37	-
9.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,	37	37	-	-	-	1	1	37	-

	макаронных изделий, яиц, творога, теста									
10.	Технология приготовления супов и соусов	37	37	-	-	-	1	1	37	-
11.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	37	37	-	-	-	1	1	45	-
12.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	37	37	-	-	-	1	1	40	-
13.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	37	37	-	-	-	1	1	42	-
14.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	37	37	-	-	-	1	1	45	-
15.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	31	29	2	-	-	1	1	49	-
16.	Физическая культура	1	1	-	-	-	3	-	3	-

Библиотечный фонд 3177 экз., приходится на 1 обучающегося 1,2 экз.

4.9.3. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Показатель	Количество (чел.)
Всего педагогических работников, обеспечивающих реализацию образовательной программы	13
в том числе:	
преподавателей	10
мастеров производственного обучения	3
Педагогические работники с высшим профессиональным образованием	9
Педагогические работники со средним профессиональным образованием	4
Педагогические работники с начальным профессиональным образованием	-
Педагогические работники с высшей квалификационной категорией	-
Педагогические работники с первой квалификационной категорией	-
Педагогические работники, имеющие ученую степень, ученое звание	-
Педагогические работники, имеющие почетные звания, награды	1
Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы	1
Мастера производственного обучения, имеющие рабочий разряд на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников по реализуемым образовательным программам	3
Педагогические работники, прошедшие стажировку в профильных организациях за последние 3 года	3

4.10. Требования к оценке качества освоения ППКРС

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного и профессионального циклов и МДК проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и МДК, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов (для учебной и производственной практик – зачетов (написания проверочных работ)), дифференцированных зачетов, экзаменов (письменно и устно), междисциплинарных и межмодульных экзаменов; система оценок - пятибалльная.

Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или курса.

При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен: во 2 семестре предусмотрены экзамены по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03; в 3 семестре предусмотрены экзамены по ПМ.04 и ПМ.05; в 4 семестре предусмотрены экзамены по ПМ.06, ПМ.07; в 6 семестре предусмотрен экзамен по ПМ.08.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения

формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен квалификационный: в 4 семестре предусмотрен экзамен по ПМ.01.- ПМ.07. с присвоением квалификации «Повар 4 разряда»; в 6 семестре предусмотрен экзамен по ПМ.08. с присвоением квалификации «Кондитер 4 разряда». Экзамен (квалификационный) – форма итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Государственная (итоговая) аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) и её защиту - с 25 января по 30 января (всего 1 неделя).

Обязательное требование – соответствие тематики выпускных квалификационных работ содержанию одного или нескольких модулей.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы по профессиям: «Повар» 4 разряда и «Кондитер» 4 разряда. Для выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессиям Повар и Кондитер разрабатываются графики проведения практических работ для каждой профессии отдельно.

По окончании 6 семестра выполняется письменная экзаменационная работа в соответствии с содержанием одного или нескольких ПМ.01- ПМ.07 и сложностью работы по квалификации «Повар 4 разряда» и письменная экзаменационная работа в соответствии с содержанием ПМ.08 и сложностью работы по квалификации «Кондитер 4 разряда».

Порядок подготовки и проведения ГИА регламентирован отдельным положением ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникума».

Приложение 5.
к ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Аннотация
ОДБ.01	Русский язык (базов.)	В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен: знать/понимать -связь языка и истории, культуры русского и других народов; -смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; -основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; -орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально – культурной, учебно-научной, официально- деловой сферах общения;

		<p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять речевой самоконтроль, оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; <p>аудирование и чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно – научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; <p>говорение и письмо;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; - применять на практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; - соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; - использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознания русского языка как духовной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
ОДБ.02	Литература (базов.)	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать/понимать</p> <ul style="list-style-type: none"> - образную природу словесного искусства; - связь языка и истории, культуры русского и других народов; - содержание изученных произведений; - основные факты жизни и творчества поэтов и писателей, а также литературных деятелей; - изученные теоретико-литературные понятия; <p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать и анализировать художественный текст; - выделять смысловые части художественного текста, составлять тезисы и план прочитанного; - определять род и жанр литературного произведения; - выделять и формулировать тему, идею, проблематику изученного произведения; - давать характеристику героям; - характеризовать особенности сюжета, композиции, роль изобразительно-выразительных средств; - выявлять авторскую позицию; - выразительно читать произведения (или фрагменты), в том числе выученные наизусть, соблюдая нормы литературного произношения; - применять разные виды чтения и способы предъявления

		<p>информации об изученном литературном материале;</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть различными видами пересказа; -строить устные и письменные высказывания (отзывы) в связи с изученным произведением; -участвовать в диалоге по прочитанным произведениям, понимать чужую точку зрения и аргументировано отстаивать свою, использовать основные приемы аргументации и способы устранения речевой агрессии; -создавать тексты публичных выступлений разных видов и жанров; <p>аудирование и чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; -извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно – научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; -говорение и письмо; -создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно – научной (на материале изучаемых дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; -выразительное чтение художественного текста, в том числе по ролям; -правильное, беглое, сознательное чтение текстов других стилей, представленных в курсе; -ознакомительное, просмотровое (поисковое), аналитическое (изучающее) чтение; <p>аналитической работы с текстом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение темы и основной мысли (проблематики) текста; -нахождение ключевых эпизодов; -анализ причинно-следственных связей между эпизодами; -выявление в тексте материала, необходимого для характеристики персонажа, для определения авторского отношения к изображаемому; -ответ на вопрос с привлечением и без привлечения цитат; -анализ авторской правки текста художественного произведения, разных вариантов одного и того же текста; -нахождение языковых средств выразительности, определение их роли; -овладение словами-терминами (в объеме программы); -пользование справочным аппаратом читаемой книги; -самостоятельная постановка вопросов в связи с анализом прочитанного произведения; -рисование иллюстраций к произведению, адекватно его отражающих; <p>устной речи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -монологическая речь (пересказ подробный или сжатый, выразительное чтение наизусть), - диалогическая речь (диалог - обмен мнениями: своя и чужая точка зрения); -согласие (несогласие), аргументация, инсценирование произведений); <p>письменной речи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -написание сочинений различных жанров; -написание сочинений различного объема (с ограниченным объемом до 4-6предложений, без ограничения объема); -создание творческих работ (сказки, стихи, рассказы и т.п.); -совершенствование написанного; -заполнение анкеты; -ведение читательского дневника, записной книжки,
--	--	---

		<p>специальной тетради, использование их при подготовке к сочинению, выступлению и т.п.; поиск информации: -поиск нужной информации в словаре, энциклопедии, в периодических изданиях, интернете; -самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства; 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.</p>
ОДБ.03	Иностранный язык (базов.)	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен знать/понимать: – значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; – языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем; – новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; – лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; – тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям специальностям СПО; уметь: говорение – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; – рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения; – создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; аудирование – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; – понимать основное содержание аутентичных аудио-или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; – оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней; – заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.</p>

ОДБ.04	История (базов.)	<p>Дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла</p> <p>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; 2.формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности. 3.развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами; 4.освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; 5.овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации.
ОДБ.05	Обществознание (базов.)	<p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <p>развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;</p> <p>воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;</p> <p>овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;</p> <p>овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;</p> <p>формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p>анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;</p> <p>устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p> <p>объяснять причинно-следственные и функциональные связи</p>

		<p>изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p> <p>раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p> <p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);</p> <p>извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др. знания по заданным темам);</p> <p>систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию;</p> <p>применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</p> <p>тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p> <p>необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</p> <p>особенности социально-гуманитарного познания.</p>
ОДБ.06.	Химия (базов.)	<p>Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях; • овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов; • развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных; • воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде; • применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре; • определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; • характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие

		<p>химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> •объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов •выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений; • проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); • использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах; -критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология; • основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева; •основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений; •важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы;основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щёлочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.
ОДБ.06.	Физика (базов.)	<p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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

		<p>разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественно-научной информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.
ОДБ.06.	Биология (базов.)	<p>Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • освоение знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания; • овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в 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 обучающихся 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 возможности 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; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказания первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе. <p>В результате изучения учебной дисциплины «Биология» обучающийся должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности; • строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

		<ul style="list-style-type: none"> • сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; • вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; • биологическую терминологию и символику; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов; • решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию; • выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности; • изучать изменения в экосистемах на биологических моделях; • находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически её оценивать; • использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: <ul style="list-style-type: none"> -для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; -оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; -оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).
ОДБ.07	География (базов.)	<p>Содержание курса призвано сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, о месте России в этом мире, а также развить у обучающихся познавательный интерес к другим народам и странам. Изучение географии в колледже на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектах глобальных проблем человечества и путей их решения; методах изучения географического пространства, разнообразия его объектов и процессов; • овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и

		<p>явлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации. • нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития; • понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникации, простого общения. <p>Рабочая программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, овладение универсальными способами деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> — умения работать с картами различной тематики и разнообразными статистическими материалами; — определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения сопоставления, оценки и классификации объектов; — поиск нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, в том числе в геоинформационных системах; — обоснование суждений, доказательств; объяснение положений, ситуаций, явлений и процессов; — владение основными видами публичных выступлений; презентации результатов познавательной и практической деятельности.
ФК	Физическая культура (базов.)	<p>В результате освоения дисциплины учащиеся ориентированы на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; 2. формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; 3. овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; 4. овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; 5. освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; 6. приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
ОДБ.08	ОБЖ (базов.)	<p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и

		<p>чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;</p> <ul style="list-style-type: none"> • воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества; • развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни; • овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим. <p>Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.</p> <p>Программа выполняет две основные функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»; – организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.
ОДП.09	Экономика (профильн.)	<p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России; • развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний; • воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности; <ol style="list-style-type: none"> 1. овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации; 2. формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем; • описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики; • объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста</p>

ОДП.10	Право (профильн.)	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Право» обучающийся должен:</p> <p>знать/понимать</p> <ul style="list-style-type: none"> • права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России; <p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство); • характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу; • объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы; • различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом; • приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; • использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: <ul style="list-style-type: none"> • поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью; • анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав; • изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права; • решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).
ОДП.11	Математика (профильн.)	<p>Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; • развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; • овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; • воспитание средствами математики культуры личности,

		<p>понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.</p> <p>Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.</p> <p>В программе учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач; • теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи; • линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин; • геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач; • стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира. <p>Развитие содержательных линий сопровождается совершенствованием интеллектуальных и речевых умений путем обогащения математического языка, развития логического мышления.</p>
ОДП.12	Информатика и ИКТ (профильн.)	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; – распознавать информационные процессы в различных системах; – использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; – осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; – иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; – создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;

		<ul style="list-style-type: none"> – просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; – осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; – представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); – соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – различные подходы к определению понятия «информация»; – методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации; – назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); – назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; – использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; – назначение и функции операционных систем; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективной организации индивидуального информационного пространства; – автоматизации коммуникационной деятельности; – эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.
--	--	---

Приложение 6.
к ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Аннотация
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p>

		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов; - основные группы инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятии общественного питания.
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; • рассчитывать энергетическую ценность блюд; • составлять рационы питания; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • роль пищи для организма человека; • основные процессы обмена веществ в организме; • суточный расход энергии; • состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; • роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; • физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; • усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; • понятие рациона питания; • суточную норму потребности человека в питательных веществах; • нормы и принципы рационального сбалансированного питания; • методику составления рационов питания; • ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общие требования к качеству сырья и продуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; • подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; • обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; • производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; • проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеристики основных типов организации

		<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы организации кулинарного и кондитерского производства; • учет сырья и готовых изделий на производстве; • устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; • правила их безопасного использования; • виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы рыночной экономики; – организационно-правовые формы организаций; – основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда.
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	<p>Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; - прогнозирования и оценки последствий чрезвычайных ситуаций; - принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий; - своевременного оказания доврачебной помощи. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных

		<p>условиях военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оказывать первую помощь пострадавшим. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - схему оказания неотложной помощи при артериальных и венозных кровотечениях, ранение грудной клетки, ранениях живота, переломах костей, ушибах, вывихах; - в период обучения и последующей трудовой деятельности вести пропаганду здорового образа жизни; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. <p>Содержание учебного материала – идентификация опасностей техногенного происхождения в повседневных (штатных) и чрезвычайных ситуациях; создание комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека; реализация мер защиты среды обитания от негативных воздействий; эксплуатация техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности и экологичности; обеспечение устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и при стихийных явлениях; участие в работах по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p>
ОП.06	Основы калькуляции и учета	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; • оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; • выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; • оформлять документы по результатам инвентаризации; • составлять технологическую карту; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и

		<p>документацию, её оформление и использование в учёте;</p> <ul style="list-style-type: none"> • структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; • порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; • порядок получения продуктов из кладовой; • документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; • порядок проведения инвентаризации; • виды нормативно-технологической документации.
ОП.07	Технология приготовления блюд восточной кухни	<p>Одним из главных условий существования человека является питание. Вот почему искусство приготовления пищи является одной из самых древних областей человеческой деятельности.</p> <p>Цель изучения программы заключается в изучении национальных кухонь с практической отработкой блюд. Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении многих веков. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кулинария, для которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Существует взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кухонь. Но это не исключает их самобытности, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе и созданным представителями другой национальности, свой особый вкус.</p> <p>Все рецепты, необходимые для выполнения заданий на практических работах, студенты выбирают самостоятельно с учетом мнения преподавателя, или по его заданию.</p>

Приложение 7.
к ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла

Профессиональный модуль **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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;

		<ul style="list-style-type: none"> • нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; • охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; • характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; • технику обработки овощей, грибов, пряностей; • способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; • температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; • правила проведения бракеража; • способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • правила хранения овощей и грибов; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования <p>В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы. Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.</p>
--	--	--

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p>С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; • выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; • готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • способы минимизации отходов при подготовке продуктов; • температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; • правила проведения бракеража; • способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

		В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы. Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.
--	--	--

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовления основных супов и соусов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; • выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; • использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; • оценивать качество готовых блюд; • охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; • правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; • температурный режим и правила приготовления супов и соусов; • правила проведения бракеража; • способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • правила хранения и требования к качеству готовых блюд; • виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы. Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.</p>

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	<p>С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество рыбы и

		<p>соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы – оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.</p>
--	--	---

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>С целью овладения видом профессиональной деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;

		<p>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p>В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.</p>
--	--	--

Профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p>С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; • выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; • использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; • оценивать качество холодных блюд и закусок; • выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; • правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; • последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; • правила проведения бракеража; • правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; • требования к качеству холодных блюд и закусок; • способы сервировки и варианты оформления; • температуру подачи холодных блюд и закусок; • виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования <p>В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.</p>

Профессиональный модуль ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	<p>С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический</p>

		<p>опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; • последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; • правила проведения бракеража; • способы сервировки и варианты оформления; • правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, 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. <p>В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.</p>
--	--	--

Профессиональный модуль ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Код ПМ	Наименование ПМ	Аннотация
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила проведения бракеража; – способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования <p>В ходе освоения профессионального модуля с учетом часов вариативной части циклов ППКРС обучающийся должен получить дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать и использовать различные улучшители качества хлеба и хлебобулочных изделий; – использовать технологии приготовления видов хлеба и хлебобулочных изделий с улучшителями качества, повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе вырабатываемых на предприятиях региона; – использовать технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников с применением современных полуфабрикатов для выпечки; – использовать технологии приготовления и оформления пирожных и тортов с применением современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства; – использовать технологии приготовления фирменных пирожных и тортов, вырабатываемых на предприятиях региона; <p>дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора улучшителей качества хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от качества сырья и условий технологического процесса; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке улучшителей качества и приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий с их применением; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников с использованием современных полуфабрикатов для выпечки; – способы отделки и варианты оформления пирожных и тортов с использованием новых современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фирменных пирожных и тортов, вырабатываемых на предприятиях региона. <p>В процессе изучения курса проводятся практические, лабораторные работы.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, решение проблемных ситуаций и технологических задач.</p>
--	--	---

Приложение 8.

к ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочие программы учебной и производственной практик

Наименование практики	Аннотация
Учебная практика	<p>Обучающиеся в процессе учебной практики ориентирован на получение практического опыта по следующим видам деятельности:</p> <ol style="list-style-type: none">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.
Производственная практика	<p>В процессе производственной практики перед обучающиеся ставятся следующие цели:</p> <ul style="list-style-type: none">- закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения;- приобрести умения и навыки по всем видам профессиональной деятельности;- приобрести навыки организаторской деятельности;- адаптироваться в условиях трудового коллектива.