

Департамент образования и науки Приморского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Уссурийский агропромышленный колледж»
Ханкайский филиал

«Согласовано»

ИП Тонконоженко В.П.



В.П. Тонконоженко
2016 г.

«Утверждаю»

Директор КГБПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»

«*И.И. Титвинова*»
2016 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 2 г.10 м.

2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»)

Разработчики:

Руководитель Ханкайского филиала Подгорная Анна Викторовна

Заведующая по учебно-производственной работе Ханкайского филиала КГБ ПОУ «УАПК» Храмылева Светлана Ивановна

Председатель цикловой комиссии профессиональной подготовки Ханкайского филиала КГБ ПОУ «УАПК» Вострикова Ольга Георгиевна

Председатель цикловой комиссии общеобразовательной подготовки Ханкайского филиала КГБ ПОУ «УАПК» Рыжих Татьяна Маратовна

Правообладатель программы: Ханкайский филиал краевого государственного бюджетного профессионального общепрофессионального учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж»

Квалификация выпускника: повар, кондитер.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 2 г.10 м.

СОДЕРЖАНИЕ

Оглавление

1. Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	5
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	10
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	13
3.1. Рабочий учебный план.....	13
3.2. Календарный учебный график.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (базовые).....	17
3.4. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (профильные)	32
3.5. Программа дисциплины предлагаемой образовательной организацией.....	37
3.6. Программы профессионального цикла.....	38
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.....	58
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	59
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	59
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	62
5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	64

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемая краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Уссурийский агропромышленный колледж» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО ППКРС).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»,
- Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»
- Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления

объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»

- нормативно-методические документы Министерства образования и науки России:
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП СПО ППКРС

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения и соответствующие квалификации

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Повар Кондитер	10 мес.
основное общее образование		2 года 10 мес.

На базе основного общего образования срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по общеобразовательному циклу	57 нед.
Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	18 нед.
Учебная практика	41 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулы	24 нед.
Итого	147 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников согласно профессионального стандарта кода А (квалификационный уровень -3):

A1:

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

A2:

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

	заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов,

	используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Область профессиональной деятельности выпускников согласно профессионального стандарта кода В (квалификационный уровень -4):

В1

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль выполнения помощником повара заданий
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и

	составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

B2:

Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Нарезка и формовка овощей и фруктов
	Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд
	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
	Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
	Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
	Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Необходимые умения	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для

	создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	Способы организации питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

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

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

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) .

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятия	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ОД	Общеобразовательный цикл		3078	2052	818		
ОДБ	Базовые дисциплины		2418	1612	666		
ОДБ.02	Русский язык и литература		474	316	126		1,2
ОДБ.03	Иностранный язык		171	171			1,2,3
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		378	252	122		1,2
ОДБ.05	История		256	171			1,2,3
ОДБ.06	ОБЖ		108	72	20		1
ОДБ.07	Физика		216	144	24		1,2,3
ОДБ.08	Обществознание (включая экономику и право)		257	171			1,2,3
ОДБ.09	География		108	72	20		3
ОДБ.10	Экология		108	72	12		3
ОДБ.01	Физическая культура		342	171	171		1,2,3
ОДП	Профильные дисциплины		609	406	138		
ОДП.01	Информатика		162	108	76		1,2
ОДП.02	Химия		312	208	48		1,2
ОДП.03	Биология		135	90	14		1,2
ПОО	Предлагаемые ОО		51	34	14		
ПОО.1	Экология моего края		51	34	14		3
	Профессиональная подготовка		972	648	414		

ОП	Общепрофессиональный цикл		232	160	94		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		46	32	16		1
ОП.02	Физиология питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве		46	32	14		1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		47	32	20		1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		47	32	20		2
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		46	32	14		3
	Профессиональный цикл		668	452	284		
ПМ.00	Профессиональные модули		668	452	284		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		58	40	24		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		59	40	24		1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		84	58	36		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		84	58	36		1
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		73	50	30		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		73	50	30		2
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		82	56	34		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		82	56	34		2
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		106	72	42		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		106	72	42		2
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		75	50	34		

МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		75	50	34		3
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		63	42	28		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		63	42	28		3
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		126	84	56		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		126	84	56		3
ФК.00	Физическая культура		72	36	36		3
	Вариативная часть циклов ОПОП		216	144			
	Всего по циклам	75	4050	2700			
УП.00.	Учебная практика	20					
ПМ	Производственная практика	21					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	24					
Всего		147					

Распределение 144 часов вариативной части ОПОП проведено в рамках расширенного методического совета с участием работодателей. Вариативная часть распределена на увеличение объема часов профессионального цикла - профессиональных модулей. По предложениям работодателей добавлены часы из вариативной части для изучения ПМ.01 "Приготовление блюд из овощей и грибов" - 12 часов, ПМ.02 "Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста" - 26 часа, ПМ. 03 "Приготовление супов и соусов" - 18 часов, ПМ.04 "Приготовление блюд из рыбы" - 24 часа, ПМ.05 "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы"- 29 часов, ПМ.06 "Приготовление и оформление холодных блюд и закусок" - 18 часов, ПМ.07 "Приготовление сладких блюд и напитков" - 10 часов, ПМ.08 "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий" - 11 часов.

3.2. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			24 - 30	Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август	
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16
	1	2	3	4		5	6	7		8	9	10		11	12	13	14		15	16	17		18	19	20		21	22	23	24		25	26	27		28	29	30	31	32	33	34	35		36	37	38		39	40
I																	К	К				У	У	П	П							У	У	У	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II						У	У	П	П								А	К	К	У	У	У	П	П	П							У	У	У	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III						У	У	П	П								А	К	К	У	У	П	П									У	У	У	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:



Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

3.3 Программы дисциплин общеобразовательного цикла (базовые)

3.3.1 Программа ОДБ.02 Русский язык и литература

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- совершенствовать общеучебные умения и навыки обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Язык и речь. Язык и речь. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность.

Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Фонетическая система русского языка. Орфоэпия русского языка. Орфография русского языка.

Раздел 3. Лексика и фразеология. Лексика русского языка. Фразеология русского языка.

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография. Морфемика русского языка. Словообразовательные нормы. Принципы русской орфографии.

Раздел 5. Морфология и орфография. Морфология русского языка. Имя существительное. Имя прилагательное. Глагол. Особые формы глагола – причастие, деепричастие. Имя числительное. Местоимение. Наречие. Слова категории состояния. Служебные части речи.

Раздел 6. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание как единица синтаксиса.
Простое предложение. Сложное предложение.

Раздел 7. Функциональные стили речи. Функциональные стили речи.
Функционально – смысловые типы речи. Текст как произведение речи.

ОДБ.02 Русский язык и литература. Литература

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- **освоение** знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
- **знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
- **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- **применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Литература 19 века Введение. Раздел 1. Русская литература первой половины 19 века. Тема 1.1. Обзор литературы первой половины 19 века. Тема 1.2. Пушкин А.С. Тема 1.3. Лермонтов М.Ю. Тема 1.4. Гоголь Н. В.

Раздел 2. Русская литература второй половины 19 века Введение. Тема 2.1. Островский Н. А. Тема 2.2. Гончаров И. А. Тема 2.3. Тургенев И. С. Тема 2.4. Н.Г. Чернышевский. Тема 2.5. Ф. И. Тютчев. Тема 2.6. А. А. Фет Тема 2.7. Н.А. Некрасов. Тема 2.8. Н. С. Лесков. Тема 2. 9. М. Е. Салтыков – Щедрин. Тема 2.10. Ф. М. Достоевский. Тема 2.11. Л. Н. Толстой Тема 2.12. А. П. Чехов Тема 2.14. Зарубежная литература.

Литература 20 века Введение. Раздел 1. Русская литература на рубеже веков

Тема 1.1. И. А. Бунин Тема 1.2. А. И. Куприн

Раздел 2. Литература начала 20 века. Тема 2.1. «Серебряный век» русской поэзии. Тема 2.2. А.А. Блок Тема 2.3. Н. С. Гумилев. Тема 2.4. И. Северянин. Тема 2.5. М. И. Цветаева Тема 2.6. О. Э. Мандельштам Тема 2.7. С. А. Есенин Тема 2.8. В.В. Маяковский Тема 2.9. Богатство поэзии Серебряного века. Тема 2.10. А. М. Горький

Раздел 3. Литература 20 века (обзор). Тема 3.1. Литература 20 – х годов. Обзор. Тема 3.2. И. Э. Бабель Тема 3.3. Е. И. Замятин. Тема 3.4. А.А. Фадеев.

Раздел 4. Литература 30- начала 40 – х годов. Тема 4.1. Характеристика эпохи 30 – х годов. Тема 4.2. А. П. Платонов Тема 4.3. М. А. Булгаков Тема 4 .4. М. А. Шолохов Тема 4.5. Литература периода Великой Отечественной Войны.

Раздел 5. Литература 50 – 80 годов. Тема 5.1. Обзор литературы 50 – 80 – х годов. Тема 5.3. Человек и земля в современной литературе. Тема сложной судьбы в повести Распутина В. «Прощание с Матерой» Тема 5.4. Тема нравственных ценностей в произведениях современных писателей: Ч. Айтматов «Плаха», В. Астафьев «Царь - рыба» Тема 5.5. ГУЛАГ в судьбе народа и его отражение в литературе. Творчество Солженицына Зачет по разделу «Литература 50 – 80 – х годов». Тема 5.6. Основные направления и тенденции развития современной литературы.

3.3.2 Программа ОДБ.03 Иностранный язык

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: владеть лексическим материалом (1200-1400 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов; работать с деловой документацией; вести деловое профессиональное общение; составлять аннотацию и реферирование текстов.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основное содержание. Тема 1.1. Введение. Тема 1.2. Знакомство. Тема 1.3 Моя визитная карточка. Описание человека. Тема 1.4. Межличностные отношения. Тема 1.5 Мой дом – моя крепость. Тема 1.6 Распорядок дня студента Тема 1.7 Хобби. Досуг. Тема 1.8 Город. Деревня. Тема 1.9 Жизнь – приключение. Тема 1.10 Спорт и здоровый образ жизни. Тема 1.11 Экскурсии и путешествия Тема 1.12 Моя родина. Тема 1.13 Английский повсюду. Тема 1.14 Научно – технический прогресс. Тема 1.15 Наш меняющийся мир.

Раздел 2. Профессионально ориентированное обучение. Тема 2.1 Достижения и инновации в области науки и техники. Тема 2.2 Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Тема 2.3 Компьютерные технологии. Тема 2.4 Отраслевые выставки.

3.3.3 Программа ОДБ.04 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Алгебра. Развитие понятия о числе. Целые и рациональные числа. Действительные числа. Корни, степени и логарифмы. Прямые и плоскости в пространстве. Комбинаторика. Координаты и векторы. Основы тригонометрии. Функции и графики. Многогранники и круглые тела. Начала математического анализа. Интеграл и его применение. Элементы теории вероятностей и математической статистики. Уравнения и неравенства. Повторение. Подготовка к экзамену.

Раздел 2. Геометрия. Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники. Тела и поверхности вращения. Измерения в геометрии. Координаты и векторы.

3.3.4 Программа ОДБ.05 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и ее последствия.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира. Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока. Древняя Греция. Древний Рим. Культура и религия Древнего мира.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Византийская империя. Восток в Средние века. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековый западноевропейский город. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Зарождение централизованных государств в Европе. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси. Раздробленность на Руси. Древнерусская культура. Монгольское завоевание и его последствия. Начало возвышения Москвы. Образование единого Русского государства.

Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству. Россия в правление Ивана Грозного. Смутное время начала XVII века. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Культура Руси конца XIII—XVII веков.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация. Становление абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII—XVIII веках. Страны Востока в XVI—XVIII веках. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Международные отношения в XVII—XVIII веках. Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения. Война за независимость и образование США. Французская революция конца XVIII века.

Раздел 7. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи. Россия в эпоху петровских преобразований. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Русская культура XVIII века.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации. Промышленный переворот и его последствия. Международные отношения. Политическое развитие стран Европы и Америки. Развитие западноевропейской культуры.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония.

Раздел 10. Российская империя в XIX веке. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Движение декабристов. Внутренняя политика Николая I. Общественное движение во второй четверти XIX века. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Внешняя политика России во второй половине XIX века. Русская культура XIX века.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей. Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века. Россия на рубеже XIX— XX веков. Революция 1905—1907 годов в России. Россия в период столыпинских реформ. Серебряный век русской культуры. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Первая мировая война и общество. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Октябрьская революция в России и ее последствия. Гражданская война в России.

Раздел 12. Между мировыми войнами. Европа и США. Недемократические режимы. Турция, Китай, Индия, Япония. Международные отношения. Культура в первой половине XX века. Новая экономическая политика в Советской России. Индустриализация и коллективизация в СССР. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Советская культура в 1920—1930-е годы.

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Накануне мировой войны. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Второй период Второй мировой войны.

Раздел 14. Мир во второй половине XX— начале XXI века. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной Европы. Крушение колониальной системы. Индия, Пакистан, Китай. Страны Латинской Америки. Международные отношения. Развитие культуры.

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы 1945—1991 годов. СССР в послевоенные годы. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. СССР в годы перестройки. Развитие советской культуры (1945—1991 годы).

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков. Формирование российской государственности.

3.3.5 Программа ОДБ.06 ОБЖ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. 1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. 1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. 1.4. Вредные привычки. 1.5. Правила и безопасность дорожного движения. 1.6. Репродуктивное здоровье. 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций. 2.2. Характеристика

чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. 2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. 2.6. Организация инженерной защиты населения. 2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта. 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность. 3.1. История создания Вооруженных Сил России. 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. 3.3. Воинская обязанность. 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. 3.5. Призыв на военную службу. 3.6. Прохождение военной службы по контракту. 3.7. Альтернативная гражданская служба. 3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. 3.9. Воинская дисциплина и ответственность. 3.10. Как стать офицером Российской армии. 3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. 3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Раздел 4. Основы медицинских знаний. 4.1. Понятие первой помощи. 4.2. Понятие травм и их виды. 4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. 4.4. Понятие и виды кровотечений. 4.5. Первая помощь при ожогах. 4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. 4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 4.8. Первая помощь при отравлениях. 4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. 4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. 4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. 4.12. Основы ухода за младенцем.

3.3.6 Программа ОДБ.07 Физика

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта базовой подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в

области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

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

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

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Механика. Введение. Тема 1. Кинематика Тема 2. Законы механики Ньютона Тема 3. Законы сохранения в механике

Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики. Тема 4. Основы молекулярно-кинетической теории. Тема 5. Основные понятия и законы термодинамики. Тема 6. Свойство газов, жидкостей, твёрдых тел. Лабораторно-практическое занятие

Раздел 3. Основы электродинамики. Тема 7. Электрическое поле Тема 8. Законы постоянного тока Тема 9. Электрический ток в различных средах Тема 10. Магнитное поле Тема 11. Электромагнитная индукция.

Раздел 4. Колебания и волны. Тема 12. Механические колебания. Тема 13. Электромагнитные колебания. Тема 14. Электромагнитные волны.

Раздел 5. Оптика. Тема 15. Геометрическая оптика. Тема 16. Волновые свойства света

Раздел 6. Элементы квантовой физики. Тема 17. Основы теории относительности Тема 18. Световые кванты. Тема 19. Атомная физика.

Раздел 7. Эволюция Вселенной.

3.3.7 Программа ОДБ.08 Обществознание (включая экономику и право)

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение Раздел 1. **Человек и общество** Тема 1.1 Природа человека, врождённые и приобретённые качества. Тема 1.2 Общество как сложная система.

Раздел 2. Духовная культура человека и общества Тема 2.1 Духовная культура личности и общества. Тема 2.2 Наука и образование в современном мире. Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.

Раздел 3. Экономика. Тема 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Тема 3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.

Раздел 4. Социальные отношения Тема 4.1 Социальная роль и стратификация. Тема 4.2 Социальные нормы и конфликты. Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы.

Раздел 5. Политика. Тема 5.1 Политика и власть. Государство в политической системе. Тема 5.2 Участники политического процесса.

Раздел 6. Право. Тема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений. Тема 6.2 Основы конституционного права Р.Ф Тема 6.3 Отрасли российского права.

3.3.8 Программа ОДБ.09 География

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- **освоение системы географических знаний** о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;
- **овладение умениями** сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкономических процессов и явлений;

- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- **воспитание** патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
- **использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Политическое устройство мира. Тема 1.1 Политическая карта мира. 1.2 Типология стран по уровню социально-экономического развития.

Раздел 2. География мировых природных ресурсов. Тема 2.1 Взаимодействие человеческого общества и природной среды. 2.2 Природные ресурсы: виды и особенности размещения. 2.3 Проблемы и пути решения природоохранных проблем.

Раздел 3. География населения мира. Тема 3.1 Численность, воспроизводство, половая и возрастная структура населения. 3.2 Качество жизни населения. Трудовые ресурсы и занятость населения. 3.3 Расовый, этнический и религиозный состав населения. Урбанизация..

Раздел 4. Мировое хозяйство. Тема 4.1 этапы становления и развития мирового хозяйства. 4.2 Современные особенности развития мирового хозяйства.

Раздел 5. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. Тема 5.1 Мировое сельское и лесное хозяйство, лесозаготовка и рыболовство. 5.2 Горнодобывающая промышленность.

Раздел 6. География вторичной сферы мирового хозяйства. Тема 6.1 Топливно-энергетический комплекс. 6.2 Металлургический комплекс. 6.3 Машиностроение. 6.4 Химическая, лесная и легкая промышленность.

Раздел 7. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. 7.1 Транспортный комплекс. 7.2 медицинские, образовательные, туристские, деловые, информационные услуги и торговля.

Раздел 8. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. 8.1 Общая характеристика Зарубежной Европы. Германия. 8.2 Великобритания.

Раздел 9. География населения и хозяйства Зарубежной Азии. 9.1 Общая характеристика Зарубежной Азии. Япония. 9.2 Китай. Индия.

Раздел 10. География населения и хозяйства Африки. 10.1 Общая характеристика природного потенциала и населения стран Африки.

Раздел 11. География населения и хозяйства северной Америки. 11.1 Общая характеристика Северной Америки. США.

Раздел 12. География населения и хозяйства Латинской Америки. 12.1 общая характеристика Латинской Америки. Бразилия. Мексика.

Раздел 13. География населения и хозяйства Австралии и Океании. 13.1 Общая характеристика населения и природного потенциала Австралии и Океании.

Раздел 14 Россия в современном мире. 14.1 Географическое, геополитическое и геоэкономическое положение России. 14.2 Роль России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.

3.3.9 Программа ОДБ.10 Экология

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Экология как научная дисциплина. Введение. Общая экология. Социальная экология. Прикладная экология.

Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность. Среда обитания человека. Городская среда. Сельская среда.

Раздел 3. Концепция устойчивого развития. Возникновение концепции устойчивого развития. Устойчивость и развитие.

Раздел 4. Охрана природы. Природоохранная деятельность. Природные ресурсы и их охрана.

3.3.10 Программа ОДБ.1 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 1.1 Высокий и низкий старт. Бег на короткие и средние дистанции. Тема 1.2 Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги», и высоту способом «ножницы». Тема 1.3 Метание гранаты(500,700г)

Раздел 2. Спортивные игры. Тема 2.1 Баскетбол. Правило игры. Техника безопасности. Игры по упрощенным и основным правилам. Ловли и передачи мяча. Тема 2.2 Ведения мяча Тема2.3 Броски мяча в корзину (на месте движением, прыжком). Тема2.4 Вырывание и выбивания мяча(приемы овладения мяча) Тактика защиты. Тактика нападения. Прием техники – перехват Приемы накрывания мяча. Тема 2.5 Волейбол. Тема 2.6 Передачи мяча и ловли мяча. Тема 2.7 Подачи. Тема 2.8 Прямой нападающий удар. Блокировка. Тема 2.9 Тактика защиты. Тактика нападения. Тема 2.10 Футбол. Тема 2.11 Удары головой на месте и в прыжке. Удар по летящему мячу. Тема 2.13 Остановка мяча ногой грудью. Тема 2.14 Отбор мяча. Обманные действия. Тема 2.15 Техника вратаря. Тема 2.16 Тактика защиты и нападения

Раздел 3 Гимнастика спортивная. Тема 3.1. Техника безопасности. Общеразвивающие упражнения. Тема 3.2 Строевые упражнения. Тема 3.3 Акробатика Тема 3.4 Опорные прыжки. Тема 3.5 Упражнение на гимнастических снарядах. Тема 3.6 Упражнения на брусках. Тема 3.7 Упражнение на перекладине.

Раздел 4 Атлетическая гимнастика. Тема 4.1 Упражнения на тренажёрах.

Раздел 5 Художественная гимнастика. Тема 5.1 Упражнение с лентами Тема 5.2 Упражнение с обручами.

Раздел 6. Дыхательная гимнастика.

Раздел 7. Учебно-методические занятия(определяется по выбору)

3.4 Программы дисциплин общеобразовательного цикла (профильные)

3.4.1. Программа ОДП.01 Информатика.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический естественно-научный цикл.

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

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Информационная деятельность человека. 1.1. Основные этапы развития информационного общества. 1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека

Раздел 2. Информация и информационные процессы. 2.1. Подходы к понятию и измерению информации. 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации. 2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. 2.2.2. Алгоритмы и способы их описания. 2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. 2.2.4. Компьютерные модели различных процессов. 2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации. 2.3.1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.

Раздел 3. Средства ИКТ. 3.1. Архитектура компьютеров. 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов. 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. 4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. 4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. 4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими. 4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. 4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии. 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. 5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. 5.1.2. Передача информации между компьютерами. 5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта. 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения. 5.3. Управление процессами.

3.4.2. Программа ОДП.02 Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Общая и неорганическая химия. 1.1. Основные понятия и законы 1.2. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строения атома 1.3. Строение вещества 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства 1.6. Химические реакции 1.7. Металлы и неметаллы

Раздел 2. Органическая химия. 2.1. Основные понятия органической химии и теоретическое строение органических соединений 2.2. Углеводороды и их природные источники 2.3. Кислородсодержащие органические соединения 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

3.4.3. Программа ОДП.03 Биология

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей 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 необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Учение о клетке. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации.

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.

Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Раздел 3. Основы генетики и селекции. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.

Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс

Раздел 5. Происхождение человека. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

Раздел 6. Основы экологии.

Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.

Раздел 7. Бионика. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.

3.5. Программа дисциплины предлагаемой образовательной организацией

3.5.1 Программа ПОО.01 Экология моего края

3.6. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

3.6.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии. Пищевые инфекции. Тема 1.1. Микробиология. Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов. **Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.** Тема 2.1. Пищевые инфекции. Тема

2.2.Пищевые отравления. Тема 2.3.Глистные заболевания. **Раздел 3. Основы гигиены и санитарии.** Тема 3.1. СанПиН

3.6.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Пищевые вещества и их значение. Тема 1.1. Белки. Жиры. Углеводы. Тема 1. 2. Витамины. Минеральные вещества. Раздел 2. Физиология пищеварения, питание различных групп населения. Тема 2.1. Физиология пищеварения. Обмен веществ. Тема 2.2. Питание различных групп населения. Раздел 3. Основы товароведения продовольственных товаров. Тема 3.1. Основы товароведения продовольственных товаров.

3.6.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания. Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания. Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Тема 1.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Тема 1.4. Организация производства. **Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания.** Тема 2.1. Механическое оборудование. Тема 2.2. Тепловое оборудование. Тема 2.3. Холодильное оборудование.

3.6.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Организационно-экономические и правовые основы производства. Тема 1.1. Основные понятия в экономике. Тема 1.2. Экономика и рынок. Тема 1.3. Факторы современного производства. Тема 1.4. Формы и системы оплаты труда.

3.6.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения 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 условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности. Тема 1.1. Введение. Тема 1.2. Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека.

Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени. Тема 2.2. Чрезвычайные ситуации военного времени.

Раздел 3. Применение медицинских знаний при ликвидации чрезвычайных ситуаций. Тема 3.1. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в ДТП и чрезвычайных ситуациях

Раздел 4. Основы здорового образа жизни. Тема 4.1. Здоровье молодежи. Тема 4.2. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Тема 4.3. Семья и ее главные функции

3.6.6. Программа ФК.00 Физическая культура

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 23.01.03 Автомеханик.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

дисциплина ФК.00 Физическая культура относится к профессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью изучения дисциплины Физическая культура является развитие общих компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности, формирование умений и навыков при развитии физических качеств, необходимых в повседневной и профессиональной жизни.

Задачи:

- ☐ развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- ☐ формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- основы физической культуры и здорового образа жизни;
- цели и задачи профессионально-прикладной физической подготовки;
- основы спортивной подготовки по избранному виду спорта;
- правила организации и проведения занятий физической культурой и спортом (ФК и С) с учетом требований техники безопасности;
- влияние занятий ФК и С на воспитание у человека волевых качеств;

должен знать:

- использовать физкультурную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1 Учебно-практические занятия. Легкая атлетика.

Тема 1.1 Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой. Техника низкого и высокого старта. Тема 1.2 Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Тема 1.3 Техника стартового разгона, поворота и финиширования. Тема 1.4 Бег на короткие дистанции 30м, 60м, 100 м Тема 1.5 Техника эстафетного бега 4х100м и 4х400м.

Раздел 2 Гимнастика.

Тема 2.1 Техника безопасности при занятиях гимнастикой. Гимнастические комбинации. Тема 2.3 Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения. Тема 2.4 Комплекс упражнений в паре с партнером. Тема 2.5 Комплекс

упражнений с набивными мячами. Тема 2.6. Комбинация на низкой перекладине (юноши). Элементы художественной гимнастики (девушки).

Раздел 3. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 3.1 Социально-биологические основы физической культуры и спорта Тема 3.2 Техника безопасности при занятиях баскетболом. Правила игры в баскетбол. Техника ловли и передачи мяча. Игра по упрощенным правилам баскетбола Тема 3.3 Техника бросков мяча в корзину с места, с 2 шагов, в прыжке. Игра по правилам баскетбола.

Волейбол.

Тема 3.8 Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств Тема 3.9 Техника безопасности при занятиях волейболом. Правила игры в волейбол. Исходные положения (стойки). Перемещения игроков. Техника передач мяча. Игра по упрощенным правилам волейбола.

Раздел 4. Лыжная подготовка

Тема 4.1 Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Правила соревнований. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника передвижения попеременными и одновременными ходами. Техника безопасности при занятиях традиционными состязаниями народов Севера. История возникновения и развития традиционных состязаний народов ЯНАО Тема 4.2 Техника перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные Игры народов ЯНАО Тема 4.3 Техника преодоления подъемов и спусков. Традиционные спортивные состязания народов ЯНАО.

3.7. Программы профессионального цикла

3.7.1. Программа ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
- Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

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

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и 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.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов. Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании. Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов. **Раздел 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.** Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов. Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.

3.7.2. Программа ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

знать:

- 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.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Тема 1.1 Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп. Тема 1.2. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из бобовых. Тема 1.3. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий.

Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц творога. Тема 2.1. Блюда из яиц. Тема 2.2. Блюда из творога.

Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем. Тема 3.1. Мучные блюда из теста с фаршем. Тема 3.2. Приготовление фаршей. Виды фаршей: приготовление и использование. Тема 3.3. Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем.

3.7.3. Программа ПМ.03 Приготовление супов и соусов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Готовить бульоны и отвары.
- Готовить простые супы.
- Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 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;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел I. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов. Тема 1.1 Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров. Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов. Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов. **Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.** Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.

3.7.4. Программа ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным 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;

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и 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.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1.Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Тема 1.1

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. **Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы.** Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.

3.7.5. Программа ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел I. Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Тема 1.1 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы. **Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.** Тема 2.1 Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.

3.7.6. Программа ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- Готовить и оформлять салаты.
- Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- Готовить и оформлять простые холодные блюда.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»** должен: **иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов. Тема

1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов. **Раздел 2. Осуществление технологического процесса**

приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд. Тема 2.1.

Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.

3.7.7. Программа ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- Готовить простые горячие напитки
- Готовить и оформлять простые холодные напитки.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- 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.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Тема 1.2. Приготовление простых холодных и горячих напитков.

3.7.8. Программа ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила 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.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел. 1 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Тема 1.1. Технология подготовки кондитерского сырья к производству. Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Тема 1.3. Технология замеса теста и способы его разрыхления. Тема 1.4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Тема 1.5. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Тема 1.6. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Тема 1.7. Технология приготовления пирожных. Тема 1.8. Технология приготовления тортов.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализуя ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и практических занятий по дисциплинам и профессиональным модулям, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

По данной укрупненной группе профессий, филиал колледжа располагает кабинетами в соответствии с примерным перечнем, указанным в ФГОС СПО (ППКРС)

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений по ФГОС	Учебные кабинеты, лаборатории и другие помещения колледжа
Кабинеты:	Кабинеты:
Технологии кулинарного производства	№ 10 Технологии кулинарного производства
Технологии кондитерского производства	№ 10 Технологии кондитерского производства(совмещение)
Безопасности жизнедеятельности	№5 Безопасность жизнедеятельности
Лаборатории:	Лаборатории:
Микробиологии, санитарии и гигиены	№ 14 Микробиологии, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров	№13 Товароведения продовольственных товаров
Технического оснащения и организации рабочего места	№ 13 Технического оснащения и организации рабочего места

	№ 6 Информатики и ИКТ
	№ 12 Пищевая лаборатория
Учебный кулинарный цех	Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс: Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	Спортивный комплекс: Спортивный зал; Гимнастический зал Открытая волейбольная, баскетбольная площадка Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Теннисный зал Спортивный тренажерный зал
Залы:	Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Библиотека, читальный зал В кабинете № 6 имеется выход в сеть Интернет
Актный зал	Актный зал

Материально-техническое обеспечение кабинетов (лабораторий), мастерских позволяет вести подготовку рабочих кадров в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и требований работодателей - заказчиков кадров. Использование современного технологического оборудования в образовательном процессе позволяет создать практико-ориентированную образовательную среду и готовить высокопрофессиональных специалистов в сфере ресторанного бизнеса, конкурентоспособных на рынке труда.

Приоритетным направлением развития материально-технического обеспечения колледжа является развитие и оснащение профессий информационным оборудованием. Учитывая требования профессиональных образовательных программ, кабинеты на 100 % оснащены современной компьютерной техникой

№ п/п	Кабинеты	Оборудование
1	№ 10 Технологии кулинарного производства Технологии кондитерского производства (совмещение)	ПК, принтер, мультимедийный проектор, интерактивная доска, электронные плакаты – 4 комплекта, презентации .
2	№ 6 Информатики и ИКТ	ПК – 11, ноутбук, мультимедийный проектор
3	№ 5 Безопасность жизнедеятельности	ПК, мультимедийный проектор, стенды, легочно-реанимационный макет «Максим», муляж разборный автомата АК-105, презентации, DVD/ CD диски.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную (итоговую) аттестацию студентов (статьи 58,59 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации » от 29. 12. 2012 г. № 273-ФЗ; пункт 8.1. ФГОС).

Контроль за выполнением требований ФГОС по профессии и объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен, выпускная квалификационная работа.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем. К видам контроля знаний студента относятся: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем.

Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента, в процессе создания и проверки письменных материалов, путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п.

В то же время контроль с применением технических средств уступает письменному и устному контролю в отслеживании индивидуальных способностей и креативного потенциала студента.

Технические средства контроля всегда сочетаются с устной беседой с обучающимся.

Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля (например, устный и письменный экзамен), так и специфическими.

Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, тест, контрольная работа, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен), лабораторная, и т.п. работа, эссе и иные творческие работы, реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), выпускная квалификационная работа.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или не прохождения промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Обучающиеся обязаны ликвидировать академическую задолженность. Обучающиеся, имеющие академическую задолженность,

вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующему учебному предмету, дисциплине (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые филиалом колледжа, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Для проведения промежуточной аттестации во второй раз филиалом колледжа создается комиссия.

Обучающиеся, не прошедшие промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющие академическую задолженность, переводятся на следующий курс условно. Студенты, не ликвидировавшие в установленные сроки академической задолженности, отчисляются из этой организации как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями образовательного учреждения, совместно с работодателями. Тематика работ рассматривается методической цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена самим обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики, культуры и образования. Выпускная квалификационная работа в СПО (ППКРС) должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом руководителя филиала.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются методическими цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и согласовываются заведующей по учебно-производственной работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за четыре месяца до проведения государственной (итоговой) аттестации.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заведующий по учебно-производственной работе, председатель методической цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

По завершении обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимися, как в образовательном учреждении, так и на предприятии (организации).

По структуре ВКР состоит из пояснительной записки, теоретической и практической (графической) частей. В пояснительной записке (введении) обосновывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты понятийного аппарата. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы.

ВКР теоретического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты понятийного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, обоснование разрабатываемой проблемы в теории и практике посредством глубокого сравнительного анализа литературы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;
- список используемой литературы (не менее 25 источников);

- приложение

Требования к оформлению ВКР прописаны в Положении об организации выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа ведущих специалистов предприятия, преподавателей образовательного учреждения, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора образовательного учреждения.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы выданному заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заведующий по учебно-производственной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную аттестационную комиссию (ГАК).

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Итоговая аттестация является завершающей частью обучения обучающихся.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственного образовательного стандарта, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей Документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным

требованием рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации, утвержденным Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968, в соответствии с которым в колледже разработаны Положение «О государственной итоговой аттестации выпускников». В соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная работа).

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Документы, регламентирующие порядок проведения и содержания государственной итоговой аттестации выпускников, разработаны в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС. На государственную итоговую аттестацию представляются следующие документы:

- Положение «О государственной итоговой аттестации выпускников»
- Приказ департамента образования и науки Приморского края о проведении ГИА и утверждение председателя комиссии;
- Приказ о создании конфликтной комиссии;
- Программы Государственной итоговой аттестации по профессии;
- Тематика выпускных квалификационных и письменных экзаменационных работ;

- Приказ руководителя образовательного учреждения о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Журналы т/о и п/о за весь период обучения;
- Утвержденная и заверенная печатью сводная ведомость об успеваемости студентов;
- Наряды на выполнение выпускных квалификационных работ;
- Дневники производственной практики;
- Производственные характеристики;
- Расписание государственных итоговых аттестаций и консультаций;
- Протоколы проведения ГИА.

Формирование состава аттестационной комиссии в соответствии с Положением об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования:

- подбор кандидатуры председателя комиссии и согласование ее с департаментом образования и науки Приморского края.
- утверждение состава аттестационной комиссии приказом директора в срок до 16 декабря текущего года

Основные функции аттестационной комиссии в соответствии с Положением об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям Государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;

подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Председатель аттестационной комиссии организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Процедура проведения государственной (итоговой) аттестации следующая: письменная экзаменационная работа лично представляется обучающимся аттестационной комиссии в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении

обучающийся может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, наряд и заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически Последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании государственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непониманий излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этой аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.