

Рассмотрена на заседании Утверждена на заседании

предметной (цикловой) комиссии Методического совета профессиональной подготовки ГПОУ МПТ

биотехнологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись председателя ПЦК)

\_\_\_\_\_\_\_ (подпись председателя МС)

Протокол № 1 Протокол № 1

от «30» августа 201 6 г.

Протокол № \_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

Утверждена методическим советом ГПОУ МПТ

\_\_\_\_\_\_\_(подпись председателя методического совета)

Протокол № 1

От «30» августа 201 6 г.

Протокол № \_\_\_\_

От «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_

От «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_

От «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись председателя ПЦК)

Протокол № 1 Протокол № 1

от «28» августа 201 6 г. от «30» августа 2016 г.

Протокол № \_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г. от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Протокол № \_\_\_\_ Протокол № \_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г. от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Программа подготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

19.01.17. Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***(код) (наименование профессии)***

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение «Мариинский политехнический техникум»

Разработчики: 1. Осмоловская Н.Н., мастер п/о

2. Ткач Л.А., мастер п/о

3. Никитенко Л.Н., преподаватель

Рецензенты:

Согласовано:

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер согласована с работодателями:

\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения ………………………………………………………… 4-6

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника……….. 6-8

3. Компетентностная характеристика выпускника………………………… 8-12

4. Структура ППКРС по профессии 19.01.17 . Повар, кондитер ……….. 12-19

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию

учебного процесса при реализации ППК …………………... ……… 19-38

6. Ресурсное обеспечение…………………………………………………..39- 48

7. Образовательные технологии……………………………………………….49

8. Нормативно-методическое обеспечение системы

оценки качества освоения обучающимися ППКРС ……………………. 49-57

9. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

и профессиональных модулей ППКРС ………………………………. 57-107

**1. Общие положения**

***1.1. Профильная направленность программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих****.*

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемая ГПОУ «Мариинский политехнический техникум», представляет собой систему документов, разработанную и согласованную техникумом и работодателем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и *Профессионального стандарта «Повар» № 610-н, «Кондитер»№ 597-н.* Миссия учебного заведения: подготовка высоко квалификационного рабочего, способного конкурировать на рынке в сфере промышленная экология и биотехнология.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целью реализации ОПОП является:

* формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, отвечающих потребностям регионального рынка труда, с учетом достижений отраслевой науки, а также развитие у обучающихся личностных качеств.
* подготовка специалиста к успешной работе в сфере социального обслуживания населения;
* создание условий для овладения компетенциями, способствующими социализации молодого специалиста на рынке труда;
* формирование социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности предприятий сферы обслуживания в Кемеровской области.

***1.2. Нормативно-правовая база разработки ППКРС***

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, составляют:

\* Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

\* Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

\* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.);

\* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);

\* Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- *Профессиональный стандарт «Повар» № 610-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г;*

*- Профессиональный стандарт «Кондитер» № 597-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г.*

- Устав техникума;

***1.3. Требования к абитуриентам***

Абитуриент должен:

-иметь основное общее образование

-представить аттестат об основном общем образовании

***1.4. Нормативный срок освоения программы***

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев

На освоение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусмотрено следующее количество часов:

\* максимальное количество часов – 4050, из них

обязательных -2700, в том числе,

- аудиторных занятий - 2046

- практических занятий - 654;

- самостоятельной работы - 1350

- часов учебной и производственной практики – 1476

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

***2.1. Область профессиональной деятельности выпускника***

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

***2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника***

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

**Уровни квалификации.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Уровень квалификации | Профессиональный стандарт | Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| 4 | *«Повар» № 610-н* | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 4 | «*Кондитер*» № 597 -н | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |

***2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника***

Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

* Приготовление, *оформление и презентация* блюд из овощей и грибов.
* Приготовление, *оформление и презентация* блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* Приготовление, *оформление и презентация* супов и соусов.
* Приготовление, *оформление и презентация* блюд из рыбы.
* Приготовление, *оформление и презентация* блюд из мяса, домашней птицы *и дичи*.
* Приготовление, *оформление и презентация* холодных блюд и закусок.
* Приготовление, *оформление и презентация* сладких блюд, напитков, *холодных и горячих десертов.*
* Приготовление, *оформление и презентация* хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, *шоколадной продукции*

**3. Компетентностная характеристика выпускника**

***3.1. Характеристика компетенций согласно ФГОС***

В результате освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

* **Приготовление блюд, *оформление и презентация* из овощей и грибов**

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

ПК 1.2. Готовить, оформлять *и презентовать* основные и простые блюда и гарниры из традиционных, *экзотических и редких* видов овощей и грибов.

*ПК 1.2. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры здорового питания, и диетические блюда из овощей и грибов.*

* **Приготовление, *оформление и презентация* 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, оформлять *и презентовать* каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

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

ПК 2.4. Готовить, оформлять  *и презентовать* простые блюда из яиц и творога.

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

*ПК 2.6.Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетические блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.*

* **Приготовление, *оформление и презентация* супов и соусов**.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить, *оформлять и презентовать* отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить, *оформлять и презентовать* простые холодные и горячие соусы.

*ПК 3.5. Готовить, оформлять и презентовать супы и соусы для здорового и диетического питания.*

* **Приготовление, *оформление и презентация* блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

ПК 4.3. Готовить, оформлять *и презентовать* простые блюда из рыбы с костным скелетом, *моллюсков и ракообразных*.

*ПК 4.4.Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетические блюда из рыбы.*

* **Приготовление, *оформление и презентация* блюд из мяса и домашней птицы *и дичи*.**

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

ПК 5.2. Производить подготовку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы *и дичи.*

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

ПК 5.4. Готовить, оформлять *и презентовать* простые блюда из домашней птицы, *дичи.*

*ПК 5.5. Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетические блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.*

* **Приготовление*, оформление и презентация* холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить, оформлять *и презентовать* салаты.

ПК 6.3. Готовить, оформлять *и презентовать* простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить, оформлять *и презентовать* простые холодные блюда.

*ПК 6.5. Готовить, оформлять и презентовать холодные блюда и закуски здорового и диетического питания.*

* **Приготовление, *оформление и презентация* сладких блюд, напитков, *холодных и горячих десертов***

ПК 7.1. Готовить, оформлять *и презентовать* простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

*ПК 7.4.Готовить, оформлять и презентовать сладкие блюда, напитки, холодные и горячие десерты здорового и диетического питания.*

● **Приготовление, *оформление и презентация* хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, *шоколадной продукции****.*

ПК 8.1. Готовить, оформлять *и презентовать* простые хлебобулочные изделия.

ПК 8.2. Готовить, оформлять *и презентовать* основные мучные кондитерские изделия.

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

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

ПК 8.5. Готовить, оформлять *и презентовать* отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить, оформлять *и презентовать* фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные, *шоколадную продукцию.*

*ПК 8.7.Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий здорового и диетического питания.*

В составных частях ППКРС: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план техникума по профессии Повар, кондитер, программах учебной и производственных практик, программе итоговой государственной аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППКРС.

**4. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих имеет следующую структуру:

- **ФГОС** среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798);

- **Учебный план;**

- **Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей;**

**- Вариативная часть ОПОП.**

В учебном плане дисциплины и ПМ распределены по циклам

|  |  |
| --- | --- |
| Код УД, ПМ, МДК | Наименование дисциплины, МДК |
| **Общепрофессиональный цикл** | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
|  |  |
| **Профессиональный цикл** | |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| **ПМ. 03** | **Приготовление супов и соусов.** |
| МДК.03.01. | Технология приготовления супов и соусов. |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |
| **ПМ. 04** | **Приготовление блюд из рыбы** |
| МДК.04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика |
| **ПМ. 05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| МДК.05.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика |
| **ПМ. 06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| МДК.06.01. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП.06 | Учебная практика |
| ПП.06 | Производственная практика |
| **ПМ. 07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| МДК.07.01. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. |
| УП.07 | Учебная практика |
| ПП.07 | Производственная практика |
| **ПМ. 08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |
| МДК.08.01. | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| УП.08 | Учебная практика |
| ПП.08 | Производственная практика |
| **ФК.00 Физическая культура** | |
| **ПА.00 Промежуточная аттестация** | |
| **ГИА.00 Государственная итоговая аттестация** | |

**Распределение вариативной части**

Часы вариативной части в объеме 216 часов распределены в структуре ППКРС следующим образом:

Распределение вариативной части ППКРС

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дисциплины и профессиональные модули | ФГОС | Вариативная  часть 144  часов | Всего |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | **160** | **2** | **160** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 32 | 2 | 32 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 32 | 0 | 32 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 32 | 0 | 32 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 32 | 0 | 32 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 32 | 0 | 32 |
|  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **452** | **144** | **452** |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 32 | 14 | 32 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | 32 | 14 | 32 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 32 | 14 | 32 |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 32 | 14 | 32 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | 32 | 14 | 32 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | 32 | 14 | 32 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | 40 | 14 | 40 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 40 | 14 | 40 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 80 | 28 | 80 |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 80 | 28 | 80 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 56 | 20 | 56 |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 56 | 20 | 56 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 40 | 14 | 40 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 40 | 14 | 40 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 140 | 26 | 140 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 140 | 26 | 140 |
| Всего: | | **672** | **216/146** | **672** |

**Практикоориентированность ППКРС**

Практикоориентированность ППКРС в целом составляет 76 %

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование цикла, ПМ | Код и наименование УД, МДК, практики | Всего  аудиторных занятий | Из них на ЛР и ПР |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **160** | **38** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 32 | 8 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 32 | 8 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 32 | 8 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 32 | 6 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 32 | 8 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **1928** | **1552** |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 32 | 8 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 32 | 8 |
| УП.01 | Учебная практика | 36 | 36 |
| ПП.01 | Производственная практика | 36 | 36 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 32 | 8 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 32 | 8 |
| УП.02 | Учебная практика | 36 | 36 |
| ПП.02 | Производственная практика | 108 | 108 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | 32 | 8 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | 32 | 8 |
| УП.03 | Учебная практика | 72 | 72 |
| ПП.03 | Производственная практика | 36 | 36 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | 40 | 12 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 40 | 12 |
| УП.04 | Учебная практика | 36 | 36 |
| ПП.04 | Производственная практика | 36 | 36 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 80 | 20 |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 80 | 20 |
| УП.05 | Учебная практика | 108 | 108 |
| ПП.05 | Производственная практика | 180 | 180 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 56 | 16 |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 56 | 16 |
| УП.06 | Учебная практика | 36 | 36 |
| ПП.06 | Производственная практика | 72 | 72 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 40 | 10 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 40 | 10 |
| УП.07 | Учебная практика | 108 | 108 |
| ПП.07 | Производственная практика | 180 | 180 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 140 | 30 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 140 | 30 |
| УП.08 | Учебная практика | 180 | 180 |
| ПП.08 | Производственная практика | 216 | 216 |
| Всего | | 2088 | 1590 | |

**5. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППКРС**

***5.1. Учебный план***

ППКРС разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. При подготовке поваров, кондитеров на базе основного общего образования реализуется ФГОС СПО естественно - научного профиля (общеобразовательный цикл). Общеобразовательную подготовку, указанного профиля, обучающиеся проходят за 4 семестра. К освоению ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер приступают на первом семестре. ППКРС включает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный;

- профессиональный;

- физическая культура

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация (выпускная практическая квалификационная работа, выпускная письменная квалификационная работа)

***Обязательная часть программы*** составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

***Вариативная часть*** (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности".

Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ОПОП проводилось анкетирование с участием основных работодателей:

ИП Шило И.П. - Шило Ирина Прохоровна;

АниКом « Анисимов» - Анисимов Александр Юрьевич;

Гипермаркет « Палата». Кулинарный цех- Власова Наталья Владимировна;

И.П. « Чикаго»- Александров В.А;

И.П. «Милана» - Геворг Ханадян.

Кроме того, проводился круглый стол с участием работодателей по актуальным проблемам формирования профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер». По результатам круглого стола и анкетирования, были сформулированы основные требования к выпускникам со стороны работодателей, согласно которым выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (216 часов, в том числе 146 часа обязательных учебных занятий). Часы вариативной части использованы с целью расширения и углубления подготовки по профессии, определяемых содержанием обязательной части, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и распределены следующим образом:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ на основании, которого введена вариативная часть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | 254  (244+10) | 180  ( 160+20) |  |
| ОП.01 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»:  **Уметь:**  -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  - выявлять основные пищевые инфекции;  - выполнять операции по устранению загрязнений в пищевой промышленности;  **знать:**  - устройство микроскопа и правила работы с ним. | 4 | 2 | **Протокол** заседания с работодателями № 9  от 18.05.2016 |
| П.00 | **Профессиональный цикл** | **718**  (656+62) | **468**  (344+124) |  |
| ПМ.00 | **Профессиональные модули** | **646**  (584+62) | **432**  (308+110) |  |
| ПМ.01 | Данный объем часов вариативной части даёт возможность расширения и углубления умений:  -выполнять ручную обработку овощей различными формами;  -обрабатывать свежие, сушеные и соленые грибы.  и знаний:  -правил эксплуатации механического оборудования для обработки овощей;  - технологии подготовки сульфитированного картофеля к тепловой обработке, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, потенциальных работодателей и возможностями продолжения образования | **20** | **14** | **Протокол** заседания с работодателями № 9  от 18.05.2016 |
| ПМ.02 | Данный объем часов вариативной части даёт возможность расширения и углубления умений:  -подбирать соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции;  и знаний:  - сроки реализации блюдизкруп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;  -меры по предупреждению и устранению дефектов готовых кулинарных изделий изкруп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста,  необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, потенциальных работодателей и возможностями продолжения образования. | **20** | **14** | **Протокол** заседания с работодателями № 9  от 18.05.2016 |
| ПМ.03 | Данный объем часов вариативной части даёт возможность расширения и углубления **умений:**  - готовить бульоны и отвары оптимальными способами;  - применять различные методы для обработки сырья;  - использовать современное   оборудование горячего цеха;  - готовить, оформлять подачу супов и соусов в зависимости от вида предприятия общественного питания  **Знаний:**  - ассортимент и характеристику сырья для приготовления бульонов и отваров;  - ассортимент и характеристику сырья для приготовления супов и соусов;  - технологию обработки сырья;  - последовательность технологических операций при приготовлении супов,  необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, потенциальных работодателей и возможностями продолжения образования | **20** | **14** | **Протокол** заседания с работодателями № 9  от 18.05.2016 |
| ПМ.04 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» обучающийся должен:  **уметь:**  - соблюдать технологические требования при обработке и приготовлении блюд из рыбы осетровых пород  -соблюдать требования к качеству при обработке и приготовлении блюд из морепродуктов  **знать:**  - правила выбора и ингредиентов к ним для приготовления блюд из рыбы осетровых пород;  - правила обработки, виды и способы приготовления блюд из морепродуктов | 20 | 14 | **Протокол** заседания с работодателями № 9  От 18 .05.2016 |
| ПМ.05 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» обучающийся должен:  **уметь:**  - обрабатывать мясо нутрии наиболее оптимальными способами и готовить блюда из мяса нутрии;  - готовить и оформлять блюда «Армянской кухни»;  **знать:**  - правила обработки мяса нутрии наиболее оптимальными способами;  - правила обработки приготовления блюд «Армянской кухни»; | 42 | 28 | **Протокол** заседания с работодателями № 9  От 18 .05.2016 |
| ПМ.06 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» обучающийся должен:  **уметь:**  - обрабатывать сырье для приготовления блюд «Армянской кухни»;  - применять различные методы для обработки сырья при приготовлении холодных блюд «Армянской кухни»;  **знать:**  - правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд «Армянской кухни; | 12 | 8 | **Протокол** заседания с работодателями № 9  от 18.05.2016 |
| ПМ.07 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» обучающийся должен:  **уметь:**  -определять соответствие сырья технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам из экзотических фруктов;  - применять различные методы для обработки сырья при приготовлении сладких блюд и напитков с использованием экзотических фруктов;  **знать:**  - правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд и закусок с использованием экзотических фруктов;  - правила обработки экзотических фруктов;  - различные методы обработки экзотических фруктов. | 9 | 6 | **Протокол** заседания с работодателями № 9  от 18.05.2016 |
| ПМ.08 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен:  **уметь:**  - применять различные методы для обработки сырья при приготовлении кондитерских изделий национальных блюд;  - применять различные методы и варианты для наиболее сложного художественного оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **знать:**  - правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для изготовления кондитерских изделий национальных блюд ;  -варианты наиболее сложного оформления кондитерских изделий; | 53 | 42 | **Протокол** заседания с работодателями № 9  от 18.05.2016 |

**Рабочий учебный план техникума содержит:**

- перечень учебных циклов и модулей;

- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;

- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;

- распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;

- распределение трудоёмкости вариативной части;

- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;

- виды и продолжительность практик;

- виды и продолжительность государственной итоговой аттестации, формы государственной итоговой аттестации.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся. Соотношение часов аудиторных и самостоятельных занятий обучающихся по циклу определяется содержанием и объемом практической работы обучающихся. Объем часов по всем циклам составляет 4050 часов, что соответствует требованиям ФГОС. Расхождения общего итога объема часов по всем циклам нет. При разработке учебных планов выполнены следующие требования:

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

- Объем аудиторных занятий за весь период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю.

- Продолжительность обучения в 1 семестре составляет 17 недель, во 2 семестре 22 недели.

- Каникулярное время 2 недели, что соответствует требованиями ФГОС.

***5.2. Календарный учебный график***

Календарный учебный график для очной формы обучения по ППКРС состоит из: 75 недель (включая: 20 недель обучения по учебным циклам и разделу «Физическая культура», 19 недель практики,1 неделя промежуточной аттестации, 1 неделя ГИА, 2 недели каникул), что полностью соответствует ФГОС. Календарный учебный график утвержден директором.

***5.3. Рабочие программы учебных дисциплин* (модулей) разработаны в** соответствии с требованиями ФИРО к структуре рабочих программ.

***Общеобразовательная подготовка***

Рабочий учебный план в базовой части включает 8 базовых дисциплин, 4 профильных дисциплины.

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом социально-экономического профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как базовых дисциплин («Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «Физическая культура», «Иностранный язык», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Естествознание», «География»), так и профильных дисциплин («Математика», «Информатика и ИКТ», «Экономика», «Право»)

ППКРС включает изучение следующих учебных циклов.

***Профессиональный цикл***

Рабочий учебный план в общепрофессиональной части включает 5 базовых дисциплин («Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности»)

В профессиональный цикл входят восемь профессиональных модулей, содержащих междисциплинарные курсы:

ПМ 01. **Приготовление, *оформление и презентация* блюд из овощей и грибов**

МДК.01.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

ПМ 02.**Приготовление, *оформление и презентация* блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

МДК.02.01.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ 03. **Приготовление, *оформление и презентация* супов и соусов**

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

ПМ.04. **Приготовление, *оформление и презентация* блюд из рыбы**

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

ПМ 05.**Приготовление, *оформление и презентация* блюд из мяса и домашней птицы**

МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

ПМ 06.**Приготовление, оформление *и презентация* холодных блюд и закусок**

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

ПМ 07. **Приготовление, *оформление и презентация* сладких блюд и напитков**

МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

ПМ 08. **Приготовление, *оформление и презентация* хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

МДК 08.01Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Изучение модуля завершается учебной и производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

**Программы учебной и производственной практик.**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер раздел программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

«Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

* последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
* целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
* связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППКРС в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, оба вида практики реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях города Мариинска, Мариинского муниципального района, а также Тяжинского, Тисульского, Чебулинского районов Кемеровской области, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров.

Направление на практику оформляется приказом директора с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией с указанием вида и сроков прохождения практики.

В период прохождения практики обучающиеся ведут дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается работодателем.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (аттестационного листа) в форме дифференцированного зачета.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | Министерство образования и науки Российской Федерации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *Утверждаю* | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Директор | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Кожеммяко Н.Н. | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 04.04.2016 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **УЧЕБНЫЙ ПЛАН** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Государственное профессиональное образовательное учреждение "Мариинский политехнический техникум" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *наименование образовательного учреждения (организации)* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **по профессии среднего профессионального образования** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 190117 | | | | |  | Повар, кондитер | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *код* | | | | | | *наименование профессии* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **уровень образования** | | | | основное общее образование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **квалификация:** | | | | | | Повар,кондитер | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **форма обучения** | | | | | | Очная | | | | | | | |  | **Срок получения СПО по ППКРС:** | | | | | | | | | | | | | 2г 10м | | | | |  | **год начала подготовки по УП** | | | | | | | | | | 2016 | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **профиль получаемого профессионального образования** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | социально-экономический | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *при реализации программы среднего общего образования* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Приказ об утверждении ФГОС** | | | | | | | | | | | **от** | | 20.08.2015 | | | | | **№** | | 789 | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | | Наименование циклов, разделов,  дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | | | Формы контроля | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | |
|
| Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Другие формы контроля | Максимальная | Самост.(с.р.+и.п.) | Консультации | Обязательная | | | | Индивид. проект (входит в с.р.) |
| Всего | в том числе | | |
| Лекции, уроки | Пр. занятия, семинары | Лаб. занятия |
|
| 1 | | 2 | | | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 10 | 11 | 13 | 14 | 15 | 16 | 18 |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД | | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | | 4 | 3 | 9 | 13 | 3081 | 1029 |  | 2052 | 1584 | 468 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ | | Базовые дисциплины | | | 2 | 3 | 7 | 11 | 2198 | 746 |  | 1452 | 1078 | 374 |  |  |
| ОДБ.01 | | Русский язык | | | 2 |  |  | 1 | 253 | 82 |  | 171 | 171 |  |  |  |
| ОДБ.02 | | Литература | | |  |  | 3 | 12 | 325 | 110 |  | 215 | 199 | 16 |  |  |
| ОДБ.03 | | Иностранный язык | | |  |  | 3 | 12 | 224 | 68 |  | 156 |  | 156 |  |  |
| ОДБ.04 | | История | | | 2 |  |  | 1 | 324 | 96 |  | 228 | 216 | 12 |  |  |
| ОДБ.05 | | Обществознание | | |  |  | 5 | 4 | 162 | 48 |  | 114 | 104 | 10 |  |  |
| ОДБ.06 | | Естествознание | | |  |  | 4 | 23 | 335 | 107 |  | 228 | 180 | 48 |  |  |
| ОДБ.07 | | География | | |  |  | 2 | 1 | 139 | 40 |  | 99 | 81 | 18 |  |  |
| ОДБ.08 | | ОБЖ | | |  |  | 2 | 1 | 94 | 24 |  | 70 | 58 | 12 |  |  |
| ОДБ.09 | | Физическая культура | | |  | 123 | 4 |  | 342 | 171 |  | 171 | 69 | 102 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП | | Профильные дисциплины | | | 2 |  | 2 | 2 | 883 | 283 |  | 600 | 506 | 94 |  |  |
| ОДП.01 | | Математика | | | 2 |  |  | 1 | 375 | 123 |  | 252 | 236 | 16 |  |  |
| ОДП.02 | | Информатика и ИКТ | | | 2 |  |  | 1 | 178 | 58 |  | 120 | 70 | 50 |  |  |
| ОДП.03 | | Право | | |  |  | 5 |  | 165 | 51 |  | 114 | 100 | 14 |  |  |
| ОДП.04 | | Экономика | | |  |  | 5 |  | 165 | 51 |  | 114 | 100 | 14 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПОО | | Предлагаемые ОО | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП | | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | 8 |  | 18 | 10 | 969 | 321 |  | 648 | 462 | 186 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП | | Общепрофессиональный цикл | | |  |  | 2 | 3 | 236 | 76 |  | 160 | 122 | 38 |  |  |
| ОП.01 | | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | |  |  |  | 3 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
| ОП.02 | | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | | |  |  |  | 4 | 48 | 16 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
| ОП.03 | | Техническое оснащение и организация рабочего места | | |  |  |  | 3 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
| ОП.04 | | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | |  |  | 5 |  | 48 | 16 |  | 32 | 26 | 6 |  |  |
| ОП.05 | | Безопасность жизнедеятельности | | |  |  | 4 |  | 48 | 16 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| П | | Профессиональный цикл | | | 8 |  | 16 | 7 | 661 | 209 |  | 452 | 340 | 112 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ | | Профессиональные модули | | | 8 |  | 16 | 7 | 661 | 209 |  | 452 | 340 | 112 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 | | Приготовление блюд из овощей и грибов | | | 1 |  | 1 | 1 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | | |  |  |  | 3 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
| УП.01.01 | | Приготовление блюд из овощей и грибов | | |  |  | 3 | РП | False | час |  | 36 | нед | 1 | |  |
| ПП.01.01 | | Приготовление блюд из овощей и грибов | | |  |  |  | РП | False | час |  | 36 | нед | 1 | |  |
| ПМ.01.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 118 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02 | | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | 1 |  | 2 | 1 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | |  |  |  | 3 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
| УП.02.01 | | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | |  |  | 3 | РП | False | час |  | 36 | нед | 1 | |  |
| ПП.02.01 | | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | |  |  | 3 | РП | False | час |  | 108 | нед | 3 | |  |
| ПМ.02.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 190 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03 | | Приготовление супов и соусов | | | 1 |  | 2 | 1 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | | Технология приготовления супов и соусов | | |  |  |  | 3 | 46 | 14 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |
| УП.03.01 | | Приготовление супов и соусов | | |  |  | 3 | РП | False | час |  | 72 | нед | 2 | |  |
| ПП.03.01 | | Приготовление супов и соусов | | |  |  | 3 | РП | False | час |  | 36 | нед | 1 | |  |
| ПМ.03.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 154 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04 | | Приготовление блюд из рыбы | | | 1 |  | 2 | 1 | 55 | 15 |  | 40 | 28 | 12 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | | |  |  |  | 3 | 55 | 15 |  | 40 | 28 | 12 |  |  |
| УП.04.01 | | Приготовление блюд из рыбы | | |  |  | 3 | РП | False | час |  | 36 | нед | 1 | |  |
| ПП.04.01 | | Приготовление блюд из рыбы | | |  |  | 3 | РП | False | час |  | 36 | нед | 1 | |  |
| ПМ.04.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 127 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05 | | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | | 1 |  | 2 | 1 | 116 | 36 |  | 80 | 60 | 20 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | |  |  |  | 4 | 116 | 36 |  | 80 | 60 | 20 |  |  |
| УП.05.01 | | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | |  |  | 4 | РП | False | час |  | 108 | нед | 3 | |  |
| ПП.05.01 | | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | |  |  | 4 | РП | False | час |  | 180 | нед | 5 | |  |
| ПМ.05.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 404 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.06 | | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | | 1 |  | 3 |  | 84 | 28 |  | 56 | 40 | 16 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | | |  |  | 5 |  | 84 | 28 |  | 56 | 40 | 16 |  |  |
| УП.06.01 | | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | |  |  | 5 | РП | False | час |  | 36 | нед | 1 | |  |
| ПП.06.01 | | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | |  |  | 5 | РП | False | час |  | 72 | нед | 2 | |  |
| ПМ.06.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 192 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.07 | | Приготовление сладких блюд и напитков | | | 1 |  | 2 | 1 | 64 | 24 |  | 40 | 30 | 10 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | |  |  |  | 5 | 64 | 24 |  | 40 | 30 | 10 |  |  |
| УП.07.01 | | Приготовление сладких блюд и напитков | | |  |  | 5 | РП | False | час |  | 108 | нед | 3 | |  |
| ПП.07.01 | | Приготовление сладких блюд и напитков | | |  |  | 5 | РП | False | час |  | 180 | нед | 5 | |  |
| ПМ.07.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 352 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.08 | | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | 1 |  | 2 | 1 | 204 | 64 |  | 140 | 110 | 30 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.08.01 | | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | |  |  |  | 5 | 204 | 64 |  | 140 | 110 | 30 |  |  |
| УП.08.01 | | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | |  |  | 5 | РП | False | час |  | 180 | нед | 5 | |  |
| ПП.08.01 | | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | |  |  | 5 | РП | False | час |  | 216 | нед | 6 | |  |
| ПМ.08.ЭК | | Экзамен квалификационный | | | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Всего часов с учетом практик | | | 600 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ФК.00 | | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА | | |  |  | 5 | 4 | 72 | 36 |  | 36 |  | 36 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Учебная и производственная практики | | |  | | | | час | |  | 1476 | нед | 41 | | |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Учебная практика (Производственное обучение) | | |  | | | | час | |  | 612 | нед | 17 | | |
|  | | Концентрированная | | |  | | | | час | |  | 612 | нед | 17 | | |
|  | | Рассредоточенная | | |  | | | | час | |  |  | нед |  | | |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Производственная практика | | |  | | | | час | |  | 864 | нед | 24 | | |
|  | | Концентрированная | | |  | | | | час | |  | 864 | нед | 24 | | |
|  | | Рассредоточенная | | |  | | | | час | |  |  | нед |  | | |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Государственная итоговая аттестация | | |  | | | | | | | | нед | 2 | | |
|  | | Защита выпускной квалификационной работы | | |  | | | | | | | | нед | 2 | | |
|  | | Проведение государственных экзаменов | | |  | | | | | | | | нед |  | | |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | в т.ч. в период обучения по циклам | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | в т.ч. в период обучения по циклам | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК | | | 12 | 3 | 27 | 23 | 4050 | 1350 |  | 2700 | 2046 | 654 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ) | | | 12 | 3 | 27 | 23 | 4050 | 1350 |  | 2700 | 2046 | 654 |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | |
| Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | |
| Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | |
| Максимальная учебная нагрузка | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| Обяз. часть | | Вар. часть |
|
| 109 | 110 | | 111 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 77,7% | | 22,3% |
|  | 753 | | 216 |
|  |  | |  |
|  | 232 | | 4 |
|  | 42 | | 4 |
|  | 48 | |  |
|  | 46 | |  |
|  | 48 | |  |
|  | 48 | |  |
|  |  | |  |
|  | 449 | | 212 |
|  |  | |  |
|  | 449 | | 212 |
|  |  | |  |
|  | 26 | | 20 |
|  |  | |  |
|  | 26 | | 20 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 26 | | 20 |
|  |  | |  |
|  | 26 | | 20 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 26 | | 20 |
|  |  | |  |
|  | 26 | | 20 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 35 | | 20 |
|  |  | |  |
|  | 35 | | 20 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 74 | | 42 |
|  |  | |  |
|  | 74 | | 42 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 54 | | 30 |
|  |  | |  |
|  | 54 | | 30 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 44 | | 20 |
|  |  | |  |
|  | 44 | | 20 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 164 | | 40 |
|  |  | |  |
|  | 164 | | 40 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 72 | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  | 3834 | | 216 |
|  |  | |  |
|  | 3834 | | 216 |
|  |  | |  |
|  | | | |
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1 Календарный учебный график** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курс | Сентябрь | | | | 29 сен - 5 окт | Октябрь | | | 27 окт - 2 ноя | Ноябрь | | |  | 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 | 24 - 30 | 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 | 17 - 23 | 24 - 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **I** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | А | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **II** |  | У | П |  | У | П | П | П |  | У | У | П |  |  | У | П |  | К | К |  |  |  |  | А |  |  |  |  |  |  |  | У | У | У | П | П | П | П | П |  |  |  | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **III** |  |  |  |  |  | У | П | П |  |  |  |  |  |  | У | У | У | К | К | П | П | П | П | П |  |  |  |  | У | У | У | У | У | П | П | П | П | П | П |  | А | Г | Г | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обозначения:** | | | | | |  | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" | | | | | | | | | | | | | | | |  | У | Учебная практика | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | А | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | П | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | |  | Г | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | К | Каникулы | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | \* | Неделя отсутствует | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 Сводные данные по бюджету времени** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курс | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" | | | | | | | | | | | | | | | | | | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | Практики | | | | | | | | | | | | | | ГИА | | | Каникулы | | | Всего | | | Студентов | | | | Групп | | |  |  |  |  |  |
| Учебная практика (Производственное обучение) | | | | | | | Производственная практика | | | | | | | Прове-  дение | | |  |  |  |  |  |
| Всего | | | | | | 1 сем | | | | | | 2 сем | | | | | | Всего | | | 1 сем | | | 2 сем | | | Всего | | | 1 сем | | 2 сем | | Всего | | | 1 сем | | 2 сем | |  |  |  |  |  |
| нед. | | | час. обяз. уч. зан. | | | нед. | | | час. обяз. уч. зан. | | | нед. | | | час. обяз. уч. зан. | | | нед. | | | нед. | | | нед. | | | нед. | | | нед. | | нед. | | нед. | | | нед. | | нед. | | нед. | | | нед. | | | нед. | | |  |  |  |  |  |
| I | 39 | | | 1404 | | | 17 | | | 612 | | | 22 | | | 792 | | | 2 | | |  | | | 2 | | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | | 11 | | | 52 | | |  | | | |  | | |  |  |  |  |  |
| II | 20 | | | 720 | | | 10 | | | 360 | | | 10 | | | 360 | | | 2 | | | 1 | | | 1 | | | 8 | | | 5 | | 3 | | 11 | | | 6 | | 5 | |  | | | 11 | | | 52 | | |  | | | |  | | |  |  |  |  |  |
| III | 16 | | | 576 | | | 16 | | | 576 | | |  | | |  | | | 1 | | | 1 | | |  | | | 9 | | | 9 | |  | | 13 | | | 13 | |  | | 2 | | | 2 | | | 43 | | |  | | | |  | | |  |  |  |  |  |
| **Всего** | **75** | | | **2700** | | |  | | | **1548** | | |  | | | **1152** | | | **5** | | |  | | |  | | | **17** | | |  | |  | | **24** | | |  | |  | | **2** | | | **24** | | | 147 | | |  | | | |  | | |  |  |  |  |  |

**Раздел 6. Ресурсное обеспечение**

Ресурсное обеспечение ППКРС техникума формируется на основе требований к условиям реализации ППКРС, определяемых ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер .

***6.1. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих***

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается педагогическими кадрами, соответствующими требованиям:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Образование | | Разряд по профессии | Опыт деятельности в организациях соответствующей  профессиональной сферы | | | Стажировка в профильных  организациях | Курсы повышения  квалификации |
| Педагогическое | Соответствующее профилю преподаваемых УД и ПМ |
| **Преподаватели** | | | | | | | |
| высшее, возможна профессиональная переподготовка по направлению «Педагогика» | высшее или среднее профессиональное | - | | да | 1 раз в три года | | 1 раз в пять лет |
| **Мастера производственного обучения** | | | | | | | |
| высшее, возможна профессиональная  переподготовка по направлению «Педагогика» | высшее или среднее профессиональное | На 1-2 разряда выше, чем  предусмотрено  ППКРС | | да | 1 раз в три года | | 1 раз в пять лет |

**Фактическое кадровое обеспечение**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность по тарификации (преподаваемый предмет) | Ф.И.О. работника, занимающего эту должность | Образование  и специальность по диплому, ВУЗ, год окончания | Квалификационная  категория,  ученая степень |
| 1. | ОДБ.09 Физическая культура | Колмыкова Н.Ф.  09.08.1963  Моргунова | высшее,  Новокузнецкий Государственныйпедагогический институт, 04.06. 1990г., №1422 физическая культура, учитель физической культуры. | высшая |
| 2. | ОДБ.01 Русский язык | Грищенко Наталья  Викторовна  14.12.1974г. | Высшее, ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет», 24.06. 2005 г. русский язык и литература, учитель русского языка и литературы | первая |
| 3 | ОДБ.02 Литература | Грищенко Наталья  Викторовна  14.12.1974г. | Высшее, ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет», 24.06. 2005 г. русский язык и литература, учитель русского языка и литературы | первая |
| 4 | ОДБ.03 Иностранный язык | Пожидаева А.А.  ШаманаеваЮ.А.  02.04.1983 | высшее, ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет», иностранный язык, учитель английского языка,  28.06. 2005г.  высшее, Кемеровский государственный университет, иностранный язык, учитель английского языка, 26.04.2006 | Первая  Без категории |
| 5 | ОДБ.04.История | Немерова И.Б. | высшее  Кемеровский Государственный университет, 26.06.1983г, история и обществоведение , преподаватель истории и общствоведения | высшая |
| 6 | ОДБ.05 Обществознание | Немерова И.Б. | высшее  Кемеровский Государственный университет, 26.06.1983г, история и обществоведение , преподаватель истории и общствоведения | высшая |
| 7 | ОДБ.05 Естествознание | Лопарева Светлана Викторовна  13.07.1965 | Высшее, ФГО УВПО «Кузбасский институт федеральной службы исполнения наказания», юрист, юриспруденция, 14.07.2009г. | первая |
| 78 | ОДБ.07 География | Лопарева Светлана Викторовна  13.07.1965 | Высшее, ФГО УВПО «Кузбасский институт федеральной службы исполнения наказания», юрист, юриспруденция, 14.07.2009г. | первая |
| 9 | ОДБ.08 ОБЖ. | Кибалко  Валерий  Александрович  23.10.1951 | Высшее политехническое училище МВД ССР , 15.07.1974г., военно-политическая общевойсковая, офицер-политработник с высшим образованием | Без категории |
| 10 | ОДП.01 Математика | Матвеева О.В. | высшее, Новокузнецкий Государственный педагогический институт, 30.06.1986г., математика и физика. Учитель математики и физики. | высшая |
| 11 | ОДП.02 Информатика и ИКТ | Кузнецова  Галина  Леонидовна  02.10.1958 | Высшее, Карагандинский Государственный университет, математика, математик, преподаватель, 30.06.1980 | высшая |
| 12 | ОДП.03 Право | Немерова И.Б. | высшее  Кемеровский Государственный университет, 26.06.1983г, история и обществоведение , преподаватель истории и общствоведения | высшая |
| 13 | ОДП.03 Экономика | Шестакова З.Р. | ГОУ ВПО «Томский государственный педагогический университет», 09.06.2008, менеджмент организации, менеджер | первая |
| 14 | ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 15 | ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 16 | ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 17 | ОП.04 Экономические основы производственной деятельности | Шестакова З.Р. | ГОУ ВПО «Томский государственный педагогический университет», 09.06.2008, менеджмент организации, менеджер | первая |
| 18 | ОП.05 Безопасность жизнедеятельности | Кибалко  Валерий  Александрович  23.10.1951 | Высшее политехническое училище МВД ССР , 15.07.1974г., военно-политическая общевойсковая, офицер-политработник с высшим образованием | Без категории |
| 19 | ПМ.01Приготовление блюд из овощей и грибов | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 20 | ПМ.02Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 21 | ПМ.03Приготовление супов и соусов | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 22 | ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 23 | ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 24 | ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 25 | ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |
| 26 | ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий | Осмоловская Н.Н. | среднее техническое  Ачинский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР, технология приготовления пищи, техник-технолог приготовления пищи, 02.03.1972г., | первая |

***6.2. Информационное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих***

Учебно-методическое обеспечение ППКРС в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, профессиональных модулей практик и государственной итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов должно обеспечивать необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривать контроль качества освоения обучающимися ППКРС в целом и отдельных ее компонентов.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет в объеме 20 %.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам периодической печати библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований отечественных журналов.

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В библиотеке функционирует отдел «Электронный каталог библиотеки» с читальным залом на 70 посадочных мест, 4 из которых оборудованы персональными компьютерами.

**ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ**

**19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дисциплины, МДК, ПМ, практики**  ***Наименование основного учебника, год издания*** | **Кол-во**  **обуч-ся** | **Основная учебная литература** | | | **Дополнительная учебная литература** | |
| **наличие**  **электронного**  **учебника** | **количество**  **экземпляров** | **обеспеченность**  **на 1 обуч-ся** | **кол-во**  **экземпляров** | **обеспеченность на 1 обуч-ся** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | **ПП Профессиональная подготовка** |  |  |  |  |  |  |
|  | **ОП Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **ОП.01 Основы микробиологии,**  **санитарии и гигиены в пищевом производстве** |  |  |  |  |  |  |
|  | Рубина Е. А.  Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. | 25 |  | 50 | 2 |  |  |
|  | Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник/ А.Н. Маринчик.-М.: Академия,2013 | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] / З.П.Матюхина. – М .: Академия, 2012. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Жарикова, Г.Г. Основы микробиологии : Практикум [Текст]: учебное пособие для вузов / Г.Г. Жарикова, И.Б. Леонова. - М.: Академия, 2012. – 128 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Жарикова, Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена [Текст] : учебник для вузов / Г.Г. Жарикова. – М. : Академия, 2011. – 304 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Матюхина ,З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст] / З.П. Матюхина. – М. : Академия, 2006. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Текст] учебник для СПО / Н.Г. Ильяшенко, А.В. Ильяшенко, Е.А. Бетева. – М. : Колосс, 2011. | 25 |  |  |  | 15 | 0,6 |
| 14 | **ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** |  |  |  |  |  |  |
|  | Рубина Е. А.  Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. | 25 |  | 50 | 2 |  |  |
|  | Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник/ А.Н. Маринчик.-М.: Академия,2011 | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] / З.П.Матюхина. – М .: Академия, 2012. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Текст] учебник для СПО / Н.Г. Ильяшенко, А.В. Ильяшенко, Е.А. Бетева. – М. :КолосС, 2011. | 25 |  |  |  | 15 | 0,6 |
| 15 | **ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места** |  |  |  |  |  |  |
|  | Зайко Г. М.  Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Мрыхина Е. Б.  Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.В. Усов. – М .: Академия, 2011. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях  общественного питания [Текст] / Е.Б. Мрыхина. – М. : ИНФРА-М, 2011. – 176 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах [Текст] / Л.А. Панова. – Дашков и К, 2012. – 320 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : Инфра – М, 2012 | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Радченко А.П. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / А.П. Радченко. – Ростов н/Д .: Феникс, 2011. | 25 |  |  |  | 30 | 1,2 |
| 16 | **ОП. 4Экономические и правовые основы производственной деятельности** |  |  |  |  |  |  |
|  | Саталкина Н. И.  Экономика торговли: Учебное пособие / Н.И. Саталкина, Б.И. Герасимов, Г.И. Терехова. - М.: Форум, 2011 | 21 | 50 |  | 2,4 |  |  |
|  | Фридман А. М.  Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013 | 21 | 50 |  | 2,4 |  |  |
|  | Карпенко, Е.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание [Текст] : учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольховская. – М. : Инфра – М, 2012. | 21 |  |  |  | 25 | 1,2 |
|  | Пузин, А.М. Налогообложение предприятий ресторанного бизнеса [Текст]/ А.М. Пузин.- М.: Академия, 2010. | 21 |  | 20 | 1,2 |  |  |
|  | Горфинкель, В.Я. Экономика организации предприятий [Текст] / В.Я. Горфинкель. - М.: Академия, 2011. | 21 |  |  |  | 15 | 0,7 |
|  | Магомедов, М.О. Экономика отраслей пищевых производств [Текст]: учебник для СПО / М.О. Магомедов, А.В. Заздравных. – М.: Академия, 2011. | 21 |  |  |  | 15 | 0,7 |
|  | Матвеев Р. Ф.  Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Краткий курс / Р.Ф. Матвеев. - 2-e изд., испр. и доп. - М.: Форум, 2012. | 21 | 50 |  | 2,5 |  |  |
| 17 | **ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности** |  |  |  |  |  |  |
|  | Бондин В. И.  Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - М.: НИЦ Инфра-М; Ростов н/Д: Академцентр, 2013 | 21 | 50 | 2,5 |  |  |  |
|  | Арустамов, Э.А Безопасность жизнедеятельности [Текст] / Э.А. Арустамов. - М .: Академия, 2012 | 21 |  |  |  | 30 | 1,4 |
|  | Смирнов, А.Т. Основы военной службы [Текст] / А.Т. Смирнов. - М .: Академия 2012. | 21 |  |  |  | 30 | 1,4 |
|  | Фролов, Д.Б. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] / Д.Б. Фролов. - М .: Форум, 2013. | 21 |  |  |  | 25 | 1,2 |
|  | Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности [Текст] / С.В. Белов. - М .:Инфра - М, 2013. | 21 |  |  |  | 17 | 0,8 |
|  | **П Профильный цикл** |  |  |  |  |  |  |
|  | **ПМ Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |
| 18 | **ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**  **УП.01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов** |  |  |  |  |  |  |
|  | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Рубина Е. А.  Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2007. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.1[Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 19 | **МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** |  |  |  |  |  |  |
|  | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2012. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Рубина Е. А.  Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2007. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.1[Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 20 | **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога, теста**  **УП.02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога, теста** |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2007. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.1[Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 21 | **МДК.02.01Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога, теста** |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2007. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.1[Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 22 | **ПМ.03 Приготовление супов и соусов**  **УП.03.01 Приготовление супов и соусов** |  |  |  |  |  |  |
|  | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2007. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.2Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.3Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.4Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 23 | **МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов** |  |  |  |  |  |  |
|  | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2007. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь для НПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.2Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.3Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.4Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 24 | **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы УП.04.01 Учебная практика** |  |  |  |  |  |  |
|  | Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Усов, В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары [Текст]: учеб.пособие для студ. учреждений сред. спец. образования / В.В. Усов.- М.: Академия, 2011 | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.3Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 25 | **МДК. 04.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы** |  |  |  |  |  |  |
|  | Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Усов, В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары [Текст]: учеб.пособие для студ. учреждений сред. спец. образования / В.В. Усов.- М.: Академия, 2011 | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.3Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 27 | **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  **УП.05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 | **МДК. 05. 01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.3Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 30 | **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**  **УП.06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  |  |  |  |  |  |
| 31 | **МДК. 06.01.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.3Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 33 | **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**  **УП.07.01 Приготовление сладких блюд и напитков**  **ПП.07.01Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд** |  |  |  |  |  |  |
| 34 | **МДК. 7.1.Технология приготовления сладких блюд и напитков** |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2008. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.4Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 37 | **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**  **УП.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**  **ПП.08.01 Приготовление основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст] / Т.Б. Цыганова. – М.: Академия, 2010. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / Н.Г. Бутейкис. – М. : Академия, 2008. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.4Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Кузнецова, Л.С., Сиданова, М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М .: Мастерство, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» : в 4ч. Ч.4Текст]: учебник для НПО / В.П. Андросов. – М.: Академия, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Кузнецова, Л.С., Сиданова, М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М .: Мастерство, 2007. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |

Обучающиеся Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Мариинский многопрофильный техникум» по профессии «Повар. Кондитер» имеют возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации, в том числе к электронно-библиотечной системе ИРБИС-64, сформированной на базе учебного фонда библиотеки.

Студентам обеспечена возможность свободного доступа к Интернет-ресурсам. Выход в интернет бесплатный. Для изучения данной специальности рекомендуются следующие Интернет-ресурсы.

1.http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария

2.http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - Технология ПОП - лекции

3.http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ

4.http://lojechka.ru/ - здоровое питание детей

5.http://nashaucheba.ru/v50632 - материалы по специальности

6.http://tourlib.net/restoran.htm - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

7.http://www.gastronom.ru - Сайт журнала «Гастроном»

8. http://www.dbfood.ru/ - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9.http://school.edu.ru -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

10.http://аboutstudy.ru - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

11.http://www.heliosway.ru - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

12.http://www.rsl.ru/ - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

13.http://www.informika.ru/text/inftech/edu/ - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

14.http://encycl.yandex.ru/ - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

***6.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих***

Образовательный процесс в техникуме организован в учебно-лабораторных кабинетах. Питание обучающихся организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание обучающихся. В составе используемых помещений имеются аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 70 посадочных мест, актовый зал, административные и служебные помещения, 2 спортивных зала, тренажёрный зал. В учебном процессе используются следующие профильные аудитории и специально оборудование кабинеты:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.) | Минимальное материально-техническое оснащение |
| **Кабинеты** | |
| Технологии кулинарного и кондитерского производства | комплект учебно-наглядных пособий, кодотранспоранты;  комплекты учебного оборудования компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;  наборы инструментов |
| Охраны труда | комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»  компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор |
| Безопасности жизнедеятельности | комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;  образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;  комплект учебно-наглядных пособий, плакатов и планшетов  компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения |
| **Лаборатории** | |
| Микробиологии, санитарии и гигиены | специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты; |
| Товароведения продовольственных товаров | лабораторные стенды; натуральные образцы; муляжи; торговое оборудование;  ручной измерительный инструмент столы, стулья, ножи, разделочные доски, натуральные образцы продуктов, сертификаты качества; |
| Технического оснащения и организации рабочего места | УКМ (универсальная кухонная машина) с комплектом сменных исполнительных механизмов для очистки, нарезки и протирания овощей, для перемешивания салатов и винегретов, для измельчения мяса и рыбы, для перемешивания фарша, для рыхления мяса, для просеивания муки;  многоцелевой механизм; электроплита; холодильное оборудование |
| **Мастерские** | |
| Учебный кулинарно кондитерский цех | производственные столы, тестомесильная машина, взбивальная машина, холодильное оборудование, пекарный шкаф, электрические плиты, комплект ножей, комплект кондитерских мешков с насадками, формы для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, необходимый инвентарь и посуда, муляжи, натуральные образцы. |

**Раздел 7. Образовательные технологии**

**7.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий**

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. В у

небном процессе преподавателями, мастерами п/о активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры, интерактивные занятия, лабораторные работы, семинары, подготовка и представление презентаций творческих проектов, курсовых работ. Разработка презентаций обучающимися тем на семинарские занятия позволяет демонстрировать самостоятельность и творческий подход (история, география, обществознание и др.).

**8. Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ППКРС**

***8.1. Формы контроля и аттестации***

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Текущий контроль в зависимости от особенностей учебного занятия может иметь следующие формы:

* устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
* проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
* защита практических, лабораторных работ;
* контрольные работы;
* тестирование, в т. ч. компьютерное;
* контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
* выполнение отдельных разделов учебного проекта;
* выполнение практических работ;
* выполнение рефератов (докладов).

Предусматривается текущий контроль результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в соответствии с Положением.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся требованиям к результатам освоения образовательной программы по двум основным направлениям:

- оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;

- оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных ОПОП по профессиям СПО.

Формами **промежуточной аттестации** обучающихся являются:

– зачеты по учебным дисциплинам;

– дифференцированные зачеты по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам;

– экзамены по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;

– экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям.

Зачеты по учебным дисциплинам, дифференцированные зачеты по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам проводятся за счет времени отведенного на данные предметы и проводятся по завершению курса обучения соответствующей дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики.

Экзамены по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям проводятся за счет времени отведенного рабочими учебными планами и календарными графиками на промежуточную аттестацию.

При освоении программ профессиональных модулей, в последнем семестре его изучения, формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех элементов модуля: междисциплинарного курса, учебной и производственной практик (если предусмотрено учебным планом).

Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в Уставе техникума.

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом техникума.

Обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

***8.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации***

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС в техникуме созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. В техникуме также разработаны:

- Положение о ГИА;

- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППКРС (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);

- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППКРС (в форме зачетов, экзаменов, отчетов по практикам).

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестаций является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций определенных требованиями ФГОС по профессии.

***8.3. Программа государственной итоговой аттестации***

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной практической работы и письменной выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании действующего «Положения» о государственной итоговой аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти. Положение осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер квалификации «повар кондитер».

Выпускная квалификационная работа – обязательный компонент государственной итоговой аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей повара кондитера. Выполнение практической выпускной квалификационной работы и письменной выпускной квалификационной работы завершается защитой, что является обязательным заключительным этапом обучения и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования;

- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов обучающийся должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень подготовки, соответствующей требованиям ППКРС и ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед рабочими в современных условиях;

* показать умения систематизировать и анализировать полученные данные;
* выделить элементы новизны по выбранной теме;
* продемонстрировать умение вести диалог, представлять результаты своей работы, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

**9. Аннотации рабочих программ**

Преподавателями и мастерами п/о ГПОУ МПТ разработан комплект программ по учебным дисциплинам и по профессиональным модулям ОПОП.

Аннотации размещены согласно циклам дисциплин.

|  |  |
| --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик |
| 1 | 2 |
| **О.00** | **Общеобразовательныйцикл** |
| ОДБ.01 | Русскийязык |
| ОДБ.02 | Литература |
| ОДБ.03 | Иностранныйязык |
| ОДБ.04 | История |
| ОДБ.05 | Обществознание |
| ОДБ.06 | Естествознание |
| ОДБ.07 | География |
| ОДБ.08 | ОБЖ |
| ОДБ.09 | Физическаякультура |
| ОДП. | **Профильные дисциплины** |
| ОДП.01 | Математика |
| ОДП.02 | Информатика и ИКТ |
| ОДП.03 | Право |
| ОДП.04 | Экономика |
|  | **Профессиональнаяподготовка** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональныйцикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |
| МДК. 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| МДК. 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** |
| МДК. 03.01 | Технология приготовления супов и соусов |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |
| МДК. 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| МДК. 05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| МДК. 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП.06 | Учебная практика |
| ПП.06 | Производственная практика |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| МДК. 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| УП.07 | Учебная практика |
| ПП.07 | Производственная практика |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |
| МДК. 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| УП.08 | Учебная практика |
| ПП.08 | Производственная практика |
| ФК.00 | Физическая культура |

**9. Аннотации рабочих программ УД и ПМ**

**Аннотация**

**учебной дисциплины ОДБ. 01. «Русский язык»**

**по профессии 19.01.17. «Повар. Кондитер»**

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

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

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

* совершенствование общеучебных умений и навыков 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.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования - программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС).

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***

***личностных:***

* воспитание уважения к русскому (родному) языку, который

сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные

народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

* понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
* осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
* формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

***метапредметных:***

* владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
* владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
* применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения.;
* готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) для решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

***предметных:***

* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально- культурной и деловой сферах общения;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
* сформированностьпредставленийоб изобразительно -

выразительныхвозможностяхрусскогоязыка

* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 253 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 171 |
| В том числе: |  |
| Практические работы |  |
| Контрольные работы | 6 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 82 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 82 |

**Промежуточная аттестация по дисциплине в форме экзамена**

**Аннотация**

**учебной дисциплины ОДБ.02 «Литература»**

**по профессии 19.01.17 «Повар. Кондитер»**

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

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

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

* воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
* развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
* освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
* совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих *результатов:*

***личностных:***

* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
* эстетическоеотношениекмиру;
* совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.;

***метапредметных:***

* умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
* умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
* умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

***предметных:***

* сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
* сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений.
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
* знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственноценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 325 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 215 |
| В том числе: |  |
| Практические работы | 16 |
| Контрольные работы | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 110 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 110 |

**Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачёта**

**Аннотация**

**на рабочую программу учебной дисциплины ОДБ.03. Иностранный язык (английский) по профессии 19.01.17 «Повар. Кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык (английский) разработана на основе:

- ФГОС СОО (утвержденный приказом Министерства образования и науки Р Ф от 17 мая 2012  г. №  413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014  г. №  1645)

- Положения ГПОУ МПТ о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Примерной программы дисциплины «Английский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.;

- Методических рекомендаций для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины /ОУД/

Цели, поставленные к программе, отражают требования, предъявляемые к обучению, и направлены на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ). Структура рабочей программы учебной дисциплины Иностранный язык (английский) соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

-Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

**- Речевая компетенция** - совершенствование коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме);

умений планировать своё речевое и неречевое поведение.

**-Языковая компетенция** - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с выбранными темами и сферами общения; увеличение объема лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях.

**-Социокультурная компетенция** - увеличение объёма знаний о социокультурной специфики стран изучаемого языка, совершенствование умений строить своё речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка.

**-Компенсаторная компетенция** - дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации.

**-Учебно-познавательная компетенция** развитие общих и специальных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знаний.

**-Развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью и использованию иностранного языка в других областях знаний; формирование развитие личности обучающихся, нравственных и эстетических качеств, мировоззрения.

**- Применение полученных знаний и умений** в собственной речевой практике; повышение уровня общей культуры, использовать приобретённые знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального образовательного государственного стандарта среднего (полного) общего образования

В основе программы лежит системно - деятельностный подход в освоении дисциплины. Такой подход позволяет обобщить материал предыдущих лет, а также развивать навыки и умения у обучающихся на новом, более высоком уровне.

Данная рабочая программа содержит

тематическое планирование с учетом профиля профессионального образования, требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, характеристику основных видов деятельности обучающихся, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, оценочные средства учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **224** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **156** |
| **Практические работы** | **156** |
| **Контрольные работы** | **6** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **68** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного**  **зачета** | **1** |

**Аннотация**

**рабочей программы дисциплины ОДБ.04. «История»**

**по профессии 19.01.17 «Повар. Кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины "История" разработана на основе:

- ФГОС СОО (утвержденный приказом Министерства образования и науки Р Ф от 17 мая 2012  г. №  413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014  г. №  1645)

- Положения ГПОУ МПТ о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Примерной программы дисциплины «История», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.;

- Методических рекомендаций для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины /ОДБ/

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческоедвижение. В разделе программе «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

* эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
* процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
* образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
* социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
* эволюциямеждународныхотношений;
* развитие культуры разных стран и народов.

Данная рабочая программа содержит общую характеристику учебной дисциплины, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения дисциплины, тематический план. Содержание учебной дисциплины, характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий, учебно-методическое и материально- техническое обеспечение, оценочные средства

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **324** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **228** |
| **В том числе:** |  |
| **Контрольные работы** | **8** |
| **Практических работ** | **12** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (всего)** | **96** |
| **В том числе:** |  |
| **Индивидуальных творческих заданий** | **96** |
|  |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | |

**Аннотация**

**рабочей программы дисциплины ОДБ.05 «Обществознание»**

**по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.05 Обществознание разработана на основе:

- ФГОС СОО (утвержденный приказом Министерства образования и науки Р Ф от 17 мая 2012  г. №  413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014  г. №  1645)

- Положения ГПОУ МПТ о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Примерной программы дисциплины «Обществознание», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.;

- Методических рекомендаций для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины /ОДБ/

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

* развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
* углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
* умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

содействие формированию целостной картины мира, усвоению

знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных

институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

* формирование мотивации к общественно-полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
* применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

В содержание интегрированного курса программы включен материал по основам философии, экономики, социологии, политологии и права.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, о социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

Данная рабочая программа содержит: пояснительную записку, общую характеристику учебной дисциплины, место учебной дисциплины, результат освоения, содержание учебной дисциплины, характеристику основных видов деятельности, учебно- методическое и материально- техническое обеспечение.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 162 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 114 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 10 |
| Контрольные работы | 6 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 48 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

**Аннотация**

**на рабочую учебную программу по дисциплине**

**ОДБ. 06 «Естествознание» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.06 Естествознание разработана на основе:

- ФГОС СОО (утвержденный приказом Министерства образования и науки Р Ф от 17 мая 2012  г. №  413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014  г. №  1645)

- Положения ГПОУ МПТ о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Примерной программы дисциплины «Обществознание», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.;

- Методических рекомендаций для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины /ОДБ/

Согласно «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) естествознание в ГПОУ МПТ изучается с учетом профиля получаемого профессионального образования, как базовая общеобразовательная дисциплина.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Дисциплина направлена на достижение следующих целей:

освоение знаний о современной естественно – научной картины мира и методах естественных наук;

знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно – научного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и естественно – популярной литературы; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно – научной информации; воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни; применение естественно – научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности;

грамотного использования современных технологий;

охраны здоровья, окружающей среды;

В результате изучения учебной дисциплины «Естествознание» обучающийся должен: знать/понимать смысл понятий:

естественно-научный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация; вклад великих ученых в формирование современной естественно-научной картины мира;

**уметь:**

1. приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих:

атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;

2. объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;

3. выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

4. работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений; энергосбережения;

безопасного использования материалов и химических веществ в быту; профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей; осознанных личных действий по охране окружающей среды

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 335 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 228 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 48 |
| Контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 107 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

**Аннотация**

**на рабочую учебную программу по дисциплине**

**ОДБ. 07 «География» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины география разработана на основе:

- ФГОС СОО (утвержденный приказом Министерства образования и науки Р Ф от 17 мая 2012  г. №  413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014  г. №  1645)

- Положения ГПОУ МПТ о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Примерной программы дисциплины «География», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.;

- Методических рекомендаций для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины /ОДБ/

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

* освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
* овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
* воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
* использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
* нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы интернет, для правильной оценки важнейших социальноэкономических вопросов международной жизни;
* понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 139 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 99 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 18 |
| Контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 40 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

**Аннотация**

**рабочей программы дисциплины ОДБ.08 «Основы безопасности жизнедеятельности» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

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

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

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

-снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

-формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (40часов), которые рекомендуют проводить после завершения изучения программы по дисциплине "Безопасность жизнедеятельности".

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний».

В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 94 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 70 |
| лекции | 58 |
| Практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 34 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 |

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины ОДБ 09. «Физическая культура» по профессии 19.01.17. "Повар, кондитер"**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе:

- ФГОС СОО (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012  г. №  413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014  г. №  1645)

- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Примерной программы дисциплины «Физическая культура», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.;

- Методических рекомендаций для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины /ОУД/

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**- 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.

Рабочая программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части.

Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий обучающихся программу кроме обязательных видов спорта (легкая атлетика, спортивные игры) дополнительно включены нетрадиционные виды спорта (атлетическая гимнастика).

Данная рабочая программа содержит тематический план, требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоение учебной дисциплины.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 342 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 171 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 102 |
| Контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 171 |
| Промежуточная аттестация в форме зачёта | |

**ЦИКЛ: ОДП. Профильные дисциплины.**

**Аннотация**

**на рабочую программу по учебной дисциплине ОДП 01 «Математика»**

Рабочая программа учебной дисциплины "Математика" разработана на основе:

- ФГОС СОО (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012  г. №  413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014  г. №  1645)

- Положения ГПОУ МПТ о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Примерной программы дисциплины « Математика», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.;

- Методических рекомендаций для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины /ОУД/

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечения сформированности представлений о социальных,

- культурных и исторических факторах становления математики;

- обеспечения сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

- обеспечения сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Рабочая программа учебной дисциплины "Математика" содержит все разделы, предусмотренные методическими рекомендациями для преподавателей по разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины: пояснительную записку, общую характеристику учебной дисциплины, место дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, содержание учебной дисциплины, характеристика основных видов деятельности обучающихся, характеристика учебно-методического и материально-технического оснащения предмета, рекомендуемой литературы.

Особенность программы состоит в том, что в ее основе лежит обобщающе-развивающий подход к построению курса математики, который реализуется в структурировании учебного материала, в определении последовательности материала, а также в разработке путей формирования системы универсальных учебных действий обучающихся.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 375 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 252 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 16 |
| Контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 123 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

**ИНФОРМАТИКА ИКТ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, примерной программы среднего (полного) общего образования по ИНФОРМАТИКЕ И ИКТ (базовый уровень), Приказ Минобразования РФ от 05.03.2004г. №1089; «Примерной программы учебной дисциплины ИНФОРМАТИКА И ИКТ для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования», утвержденная Министерством образования и науки РФ, ФИРО 16.04.2008г.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина Информатика и ИКТ относится к циклу общеобразовательная подготовка.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Данная программа ориентирована на достижение следующих  целей и задач:

* Освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
* Овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
* Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
* Воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
* Приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**знать/понимать**

* основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
* назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;
* назначение и функции операционных систем;

**уметь**

* оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;
* распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
* использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
* оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
* иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
* создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;
* просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
* наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
* соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни**для:

* эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
* ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
* автоматизации коммуникационной деятельности;
* соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
* эффективной организации индивидуального информационного пространства.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 178 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 120 |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | 50 |
| Контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 58 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

**ПРАВО**

**ЭКОНОМИКА**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ: ОП**

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.01 "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве"по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 01 "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.02.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**Овладение умениями:**

* 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

**освоение знаний:**

* основных групп микроорганизмов;
* основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
* возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* правил личной гигиены работников пищевых производств;
* классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;
* правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **46** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| В том числе: |  |
| лекции | **24** |
| Практические занятия | **8** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **14** |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета |  |

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер"**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров" разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер;

- разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования;

- учебного плана по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**Овладение умениями:**

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

**Освоение знаний:**

* роли пищи для организма человека;
* основных процессов обмена веществ в организме;
* суточного расхода энергии;
* состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;
* роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;
* усвояемости пищи, влияющие на нее факторы;
* понятия рациона питания;
* суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
* норм и принципов рационального сбалансированного питания;
* методики составления рационов питания;
* ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов;
* условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| В том числе: |  |
| Практические занятия | **8** |
| Контрольные работы | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета |  |

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 "Техническое оснащение и организация рабочего места" разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер;

- разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования;

- учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**Овладение умениями:**

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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;

**освоение знаний:**

* характеристики основных типов организации общественного питания;
* принципов организации кулинарного и кондитерского производства;
* учета сырья и готовых изделий на производстве;
* устройства и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правил их безопасного использования; видов раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **46** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| В том числе: |  |
| Лабораторные работы | **-** |
| Практические занятия | **8** |
| Контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **14** |
| Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета |  |

**ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**БЖ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер;

- разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования;

- учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций;

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

**освоение знаний** ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов овощей и грибов; характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технологии обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правил 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, используемого при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Наименование разделов и тем МДК 01.01:

Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Тема 1.1 Характеристика сырья, механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **46** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | **32** |
| Практические занятия | **8** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **14** |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | **14** |
| **Учебная практика** | **36** |
| **Производственная практика** | **36** |
| **Промежуточная аттестация** в форме квалификационного экзамена |  |

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, тестаи соответствующих профессиональных компетенций;

**овладение умениями** проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить и оформлять простые блюда, а также требующие кулинарной обработки средней степени сложности из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**освоение знаний** ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способов минимизации отходов при подготовке продуктов; температурного режим и правил приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; правил проведения бракеража, способов сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, а также блюд и гарниров, требующих кулинарной обработки средней сложности, температуру подачи; правил хранения, сроки реализации и требований к качеству готовых блюд; видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правил их безопасного использования.

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 46 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | 32 |
| Практические занятия | 8 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 14 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 14 |
| **Учебная практика** | 36 |
| **Производственная практика** | 108 |
| **Промежуточная аттестация** в форме квалификационного экзамена |  |

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.03. Приготовление супов и соусов по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Приготовление супов и соусов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций;

**овладение умениями** 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;

**освоение знаний** классификации, пищевой ценности, требований к качеству основных супов и соусов; правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правил безопасного использования и, последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурного режима и правил приготовления супов и соусов; правил проведения бракеража; способов сервировки и варианты оформления, температуры подачи; правил хранения и требования к качеству готовых блюд; видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 46 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | 32 |
| Практические занятия | 8 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 14 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 14 |
| **Учебная практика** | 72 |
| **Производственная практика** | 36 |
| **Промежуточная аттестация** в форме квалификационного экзамена |  |

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 **Приготовление блюд из рыбы** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17.Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций;

**овладение умениями** 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; производить обработку рыбного сырья; производить приготовление и подготовку  полуфабрикатов из рыбы, готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы,  оценивать качество готовых блюд.

**освоение знаний** классификации, пищевой ценности, требований к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правил проведения бракеража; способов сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правил хранения и требований к качеству готовых блюд из рыбы; температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 55 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | 40 |
| Практические занятия | 12 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 15 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 15 |
| **Учебная практика** | 36 |
| **Производственная практика** | 36 |
| **Промежуточная аттестация** в форме квалификационного экзамена |  |

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы по профессии 19.01.17**.  **Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление блюд из мяса и домашней птицыи соответствующих профессиональных компетенций;

**овладение умениями**

-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;

**освоение знаний**

- классификации, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правил проведения бракеража;

- способов сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правил хранения и требований к качеству;

- температурного режима и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 116 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | 80 |
| Практические занятия | 20 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 36 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 36 |
| **Учебная практика** | 108 |
| **Производственная практика** | 180 |
| **Промежуточная аттестация** в форме квалификационного экзамена |  |

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок по профессии 19.01.17**.  **Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 **Приготовление холодных блюд и закусок** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление холодных блюд и закусок соответствующих профессиональных компетенций;

**овладение умениями**

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;

**освоение знаний**

-классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

-правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

-последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

-правил проведения бракеража;

-правил охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурного режима хранения;

-требований к качеству холодных блюд и закусок;

-способов сервировки и вариантов оформления;

-температуры подачи холодных блюд и закусок;

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

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 84 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | 56 |
| Практические занятия | 16 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 28 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 28 |
| **Учебная практика** | 36 |
| **Производственная практика** | 72 |
| **Промежуточная аттестация** в форме квалификационного экзамена |  |

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 **Приготовление сладких блюд и напитков** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление сладких блюд и напитков соответствующих профессиональных компетенций;

**овладение умениями:**

**-**проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

**-**определять их соответствие техническим 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;

**освоение знаний:**

-классификации и ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сладких блюд и напитков;

-правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

-последовательности выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правил проведения бракеража;

-способов сервировки и вариантов оформления, правил охлаждения сладких блюд и напитков;

-температурного режима хранения сладких блюд и напитков, температуры подачи;

-требований к качеству сладких блюд и напитков;

-видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования.

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 64 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | 40 |
| Практические занятия | 10 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 24 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 24 |
| **Учебная практика** | 108 |
| **Производственная практика** | 170 |
| Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена |  |

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии 19.01.17**. **Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоения основного вида профессиональной деятельности** приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделийсоответствующих профессиональных компетенций;

**овладение умениями:**

- 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 оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий.

**освоение знаний:**

- ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правил безопасного использования и видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правил проведения бракеража;

- способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правил хранения и требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования

**развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

**воспитание** ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

**применение полученных знаний и умений** в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 204 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:** | 140 |
| Практические занятия | 30 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 64 |
| В том числе: |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 64 |
| **Учебная практика** | 180 |
| **Производственная практика** | 216 |
| **Промежуточная аттестация** в форме квалификационного экзамена |  |