

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛАЗОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ «Лазовский
колледж технологий и туризма»
Г.П. Гирис
« _____ » _____ 201__ г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,

СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация выпускника

Повар; кондитер

Форма подготовки – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 год 10 месяцев

с. Лазо

201 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 798 от 2 августа 2013 г (.в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390) .

Организация-разработчик: филиал КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»

Ли М.В., преподаватель специальных дисциплин;

Матвеевко Н.А., преподаватель специальных дисциплин;

Белова Н.Н., методист;

Шохрина Г.С., заместитель директора по учебно-производственной работе.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин протокол № _____ от «_____» _____ 201 г.

Рекомендована к использованию в учебном процессе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Согласована с работодателем:

подпись

ФИО

Содержание

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.2 <i>Задачи программы:</i>	5
1.2 <i>Нормативный срок освоения программы</i>	5
1.3 <i>Нормативные основания для разработки ОПОП:</i>	5
2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
4.1. <i>Общие компетенции</i>	9
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	17
5.1. <i>Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)</i> 17	
5.2. <i>Учебный план подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (пояснительная записка)</i>	17
5.3 <i>Пояснительная записка</i>	17
5.4 <i>Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей</i>	19
6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	54
6.1. <i>Кадровое обеспечение</i>	54
6.2. <i>Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса</i>	54
6.3. <i>Материально-техническое обеспечение образовательного процесса</i>	55
7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	56
7.1. <i>Контроль и оценка достижений обучающихся</i>	56
7.2. <i>Организация итоговой государственной аттестации выпускников</i>	57

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ОУ – образовательное учреждение

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

ПМ – профессиональный модуль

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.2 Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация – повар, кондитер.

1.3 Нормативные основания для разработки ОПОП:

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 798 от 2 августа 2013 г. (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749), в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования,
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июня 2013 года № 464,

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291,

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

– Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года № 1199;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355".

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар; кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности. Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций.

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования составляет 145 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	78 нед.
Учебная практика обучающихся на базе основного общего образования	41 нед.
Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	3 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	2 нед.
Каникулы	22 нед.
Итого	145 нед.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 2 года 10 месяцев.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

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

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

.Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

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

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

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

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

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

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

4.2 *Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.*

ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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

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

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

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

ВПД 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

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

ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

4.3. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть распределена в соответствии с Профессиональным стандартом по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и направлена на удовлетворение отраслевых и региональных требований.

Дополнительно выделенные вариативные часы дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части следующих дисциплин/профессиональных модулей:

Дисциплина	Учебная нагрузка		Описание вариативной части
	Обязательная часть	Вариативная часть	
Общепрофессиональный цикл	240	48	
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	34	-	Студенты углубленно изучают правила санитарии и гигиены
ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	51	-	Студенты углубленно изучают ассортимент продовольственных товаров, их характеристику, пищевую ценность, условия и сроки хранения, кулинарное использование, калорийность.
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего	37	-	Студенты углубленно изучают

места			техническое оснащение оборудование цехов, в том числе новейшее, использование его на производстве, устранение простейших неисправностей
ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	34	-	Увеличен объем часов для более глубокого понимания взаимосвязи учебного предмета с профессиональной деятельностью.
ОП 05 Безопасность жизнедеятельности	36	-	Увеличен объем часов для более глубокого изучения правил охраны жизнедеятельности на производстве, в связи с работой со сложным инвентарем и оборудованием.
ОП.05 Основы калькуляции и учета в общественном питании		48	Студенты углубленно изучают виды бухгалтерского учета, правила расчета с потребителем, ведение калькуляции и учета сырья.
Профессиональный цикл и раздел «Физическая культура»	1956	850	
Приготовление блюд из	149	82	Требования ПС по

овощей и грибов			объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение требований к технологии приготовления ,реализации, презентации блюд из овощей и грибов
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	35	10	
Учебная практика	42	30	
Производственная практика	72	42	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	144	78	
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	30	12	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение требований к технологии приготовления ,реализации, презентации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
Учебная практика	42	24	
Производственная практика	72	42	
Приготовление супов и соусов	134	72	
Технология приготовления супов и соусов	20	12	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение
Учебная практика	42	18	
Производственная практика	72	42	

			требований к технологии приготовления ,реализации, презентации супов и соусов
Приготовление блюд из рыбы.	160	84	
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	22	6	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение требований к технологии приготовления ,реализации, презентации блюд из рыбы
Учебная практика	66	36	
Производственная практика	72	42	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	212	112	
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса домашней птицы.	32	12	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение требований к технологии приготовления ,реализации, презентации блюд мяса и домашней птицы
Учебная практика	72	12	
Производственная практика	108	66	
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	114	36	
Технология приготовления и оформления холодных	42	12	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо

блюд и закусок.			дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение требований к технологии приготовления ,реализации, презентации холодных блюд и закусок
Учебная практика	36	12	
Производственная практика	36	12	
Приготовление сладких блюд и напитков	138	77	
Технология приготовления сладких блюд и напитков	36	17	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение требований к технологии приготовления ,реализации, презентации сладких блюд и напитков
Учебная практика	66	42	
Производственная практика	36	18	
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	869	564	
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	269	204	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС Повышение требований к технологии приготовления ,реализации, презентации хлебобулочных, мучных и
Учебная практика	384	252	
Производственная практика	216	108	

			кондитерских изделий.
Итого	4428	850 (20%)	

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В календарном графике указывается последовательность реализации ООП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 1.

5.2. Учебный план подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (пояснительная записка)

Учебный план приведен в Приложении 2.

5.3 Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Лазовский колледж технологий и туризма» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29749 260807.01 Повар, кондитер, с учетом изменений внесенных приказом Минобрнауки России № 390 от 09.04.2015 г.

Учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования с получением среднего общего образования со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Согласно учебному плану предусматривается приобретение квалификаций: Повар; Кондитер

Обучение на всех курсах начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня.

Организация учебного процесса и режим занятий:

продолжительность учебной недели ;

продолжительность занятий составляет 45 минут и группируется парами;

при текущем контроле используется накопительная система оценивания по пятибалльной шкале. Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии;

учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно на 3 курсе.

Образовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ СПО по ППКРС с учетом естественнонаучного профиля, 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

На изучение общеобразовательного цикла отводится 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППКРС - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО в течение 1 и 2 курсов.

При проведении лабораторных, практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек, по дисциплине Информатика.

На экзамен за курс среднего общего образования выносятся следующие дисциплины: русский язык и математика – в письменной форме, история, химия – в устной форме.

Формирование вариативной части

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей учебный план дает возможность расширения и (или) углубления подготовки. В связи с этим вариативная часть ППКРС в объеме 1152 часов распределяется следующим образом: ОП.07 - 48 часов; Профессиональные модули - 1104 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Дифференцированные зачеты и экзамены проводятся преимущественно в период зачетных недель (последняя неделя семестра).

Формы проведения государственной аттестации

Обучение заканчивается государственной итоговой аттестацией, которая включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификационный разряд и выдается документ государственного образца об уровне образования и (или) квалификации, заверяемый печатью образовательного учреждения.

5.4 Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей .

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Русский язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер. Программа учебной дисциплины Русский язык является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Русский язык для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации; - применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения. В результате освоения дисциплины студент должен знать:
 - связь языка и истории; культуры русского и других народов;
 - смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 171 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 114 часов; самостоятельной работы студента 57 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Литература

Рабочая программа учебной дисциплины Литература является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины Литература является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Литература для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;

- знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

- развитие интеллектуальных способностей, критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературных и общекультурных информации;

- воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

- применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и в повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования технологий; охраны здоровья и окружающей среды.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать/понимать: - образную природу словесного искусства; - содержание изученных литературных произведений;

- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.; - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

- основные теоретико-литературные понятия.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения; - анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;

- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;

- соотносить произведение с литературным направлением эпохи; - определять род и жанр произведения;

- сопоставлять литературные произведения; - выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная учебная нагрузка студента 322 часа, в том числе: - обязательная аудиторная учебная нагрузка студента 215 часов; - самостоятельная работа студента 107 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины Иностранный язык является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Иностранный язык для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у студентов иноязычной коммуникативной компетенции, т. е. способности и

готовности осуществлять иноязычное межличностное и межкультурное общение с носителями языка. Иноязычная коммуникативная компетенция предусматривает развитие коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности: говорении, понимании воспринимаемого на слух (аудировании), чтении и письме.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-общаться (устно- письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

-переводить(со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь; - пополнять словарный запас; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-лексический (1200-1400 лексических единиц)минимум; -грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 258 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часов; самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины История

Рабочая программа учебной дисциплины История является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины История является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО

. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины История для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у молодого поколения ориентиров для гражданской, этнонациональной, социальной, культурной самоидентификации в окружающем мире;

- овладение студентами знаниями об основных этапах развития человеческого общества с древности до наших дней в социальной, экономической, политической, духовной и нравственной сферах при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

- воспитание студентов в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, толерантности и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;

- развитие у студентов способности анализировать содержащуюся в различных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, руководствуясь принципом историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности;

- формирование умений применять исторические знания для осмысления сущности современных общественных явлений, в общении с другими людьми в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах;

- владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика);

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

- определять собственную позицию по отношению к окружающей действительности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - основные направления развития ключевых регионов мира с древнейших времен до начала XXI в.;

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического, экономического и социального развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Студент должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из исторической обусловленности;

- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов; самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины Информатика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины Информатика является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Информатика для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- 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 обучающийся должен уметь:

- применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- использовать опыт информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

- правовые нормы информационной деятельности.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов; самостоятельной работы обучающегося 58 часа.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Естествознание

Рабочая программа учебной дисциплины Естествознание является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины Естествознание является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Естествознание для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Учебная 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 - приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих:

атомномолекулярное 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;

- 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;

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

- 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Естествознание: максимальной учебной нагрузки обучающегося 381 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часов; самостоятельной работы обучающегося 129 часов.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Естествознание» (Раздел 1 «Физика»):

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;

самостоятельной работы обучающегося **43 часов**. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Естествознание» (Раздел 2 «Химия»):**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **76 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 106 часов; самостоятельной работы обучающегося **24 часов**. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Естествознание» (Раздел 3 «Биология»):**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **74 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов; самостоятельной работы **обучающегося 23 часов**.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины Физическая культура является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО.

Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Физическая культура для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; - проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; - преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; - выполнять приемы страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, волейболу, баскетболу,

мини-футболу, лыжным гонкам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; - организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях; - активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 171 часов; самостоятельной работы обучающихся 85 час.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОБЖ

Рабочая программа учебной дисциплины ОБЖ является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины ОБЖ является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО.

Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины ОБЖ для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

В результате изучения учебной дисциплины «ОБЖ» обучающийся должен: знать/понимать - основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; - основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;

- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

- предназначение, структуру и задачи РСЧС;

- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны; - правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

уметь - владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; - пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;

- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей).

Студент должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - ведения здорового образа жизни;

- оказания первой медицинской помощи;

- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

Рабочая программа учебной дисциплины Математика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины Математика является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Математика для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Целью изучения дисциплины является: - формирования представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

- развития логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладения математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

- воспитания средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь использовать математические идеи и методы в профессиональной деятельности и в повышении уровня образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 513 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 342 часа; самостоятельной работы обучающегося 171 часов.

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины
Обществознание**

Рабочая программа учебной дисциплины Обществознание является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины Обществознание является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Обществознание для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);
- извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; - систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

Студент должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

- совершенствования собственной познавательной деятельности; - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации;
- осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности; - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Экономика

Рабочая программа учебной дисциплины Экономика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины Экономика является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО.

Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Экономика для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
- развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика» обучающийся должен: знать/понимать:

- функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста;

уметь:

- приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;

- описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;

- объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения и оценки экономической информации; - составления семейного бюджета;

- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов; самостоятельной работы обучающегося 44 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины География

Рабочая программа учебной дисциплины География является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по

профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины География является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины География для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

Цели и задачи учебной дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

- сопоставлять географические карты различной тематики; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций; - нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания;

- численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций;

- проблемы современной урбанизации; - географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей;

- географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда;

- географические аспекты глобальных проблем человечества;

- особенности современного геополитического и геоэкономического положения - России, ее роль в международном географическом разделении труда.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 115 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 77 часов; самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Право

Рабочая программа учебной дисциплины Право является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины Право является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины Право для профессий среднего профессионального образования социально – экономического профиля (базовый уровень).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);

- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг;

- порядок призыва на военную службу; - объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм;

- основные условия приобретения гражданства;

- особенности прохождения альтернативной гражданской службы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга),

- механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России - органы и способы международно-правовой защиты прав человека - формы и процедуры избирательного процесса в России В результате освоения дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью - анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации

- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях урегулированных правом; определения

способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав - изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов; самостоятельной работы обучающегося 47 часов

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины Экология

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экология» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» входит в общеобразовательный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 109 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 73 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью общепрофессиональной подготовки студентов в учреждениях СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров является частью общепрофессиональной подготовки студентов в учреждениях СПО.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 67 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью общепрофессиональной подготовки студентов в учреждениях СПО.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 49 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 37 часов; самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности является частью общепрофессиональной подготовки студентов в учреждениях СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - принцип рыночной экономики - организационно-правовые формы организаций - основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

; - механизмы формирования заработной платы - формы оплаты труда
Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 49 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 15 час.

Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО. Программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности является частью общепрофессиональной подготовки студентов в учреждениях СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
 - основы военной службы и обороны государства;
 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
 - способы защиты населения от оружия массового поражения;
 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
- Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 47 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06 Основы калькуляции и учета в общественном питании

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер Дисциплина входит в профессиональную подготовку общепрофессионального учебного цикла. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации; знать: цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте; порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;

документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
порядок проведения инвентаризации;

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часов, в том числе: -
обязательная аудиторная учебная нагрузка 48 часов, - внеаудиторная
самостоятельная работа 24 часов.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; знать:

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

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 163 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 49 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часа; самостоятельной работы обучающегося 14 час;

учебной практики 42 часа.

производственной практики 72 часов

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь: - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- знать: - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 155 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 41 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов; самостоятельной работы обучающегося 11 часов;

учебной практики 42 часа

производственной практики – 72 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- иметь практический опыт;
- приготовления основных супов и соусов;
- уметь:
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
 - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- знать:
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
 - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
 - температурный режим и правила приготовления супов и соусов; - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:
- всего 144 часов, в том числе:
 - максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося 10 часов;
 - учебной практики 42 часа
 - производственной практики – 72 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в

соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы - оценивать качество готовых блюд; знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 168 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часов; самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

учебной практики 66 часа

производственной практики – 72 часа.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- обработки сырья;
 - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- уметь:
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд; знать:
 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего 224 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа; самостоятельной работы обучающегося 12 часов;
учебной практики 72 часа
производственной практики 108 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления; - температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:
 - всего 128 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 14 часов;
 - учебной практики 36 часов
 - производственной практики 36 часов

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

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

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
 - оценивать качество готовых блюд;
 - знать:
 - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
 - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
 - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
 - требования к качеству сладких блюд и напитков;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
- всего 154 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов;
 - учебной практики 66 часов
 - производственной практики 36 часа.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

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

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

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

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

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- Оценивать качество готовых изделий.

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

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

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего 1000 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 400 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 269 часов; самостоятельной работы обучающегося – 131 час;

учебной практики 384 часа
производственной практики 216 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью дисциплины является формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль и значение физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

уметь:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

6.1.Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2.Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. 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 учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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 библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными

организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

– актовЫЙ зал.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

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

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

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

7.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

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

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