

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

Рассмотрено и согласовано
Педагогическим Советом
Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
ИП Ярославцева В.Г. кафе «Огонек»
Руководитель Ярославцева В.Г. Ярославцева
« 31 » « августа » 2020 г.

ООО «Колхоз»
Руководитель Куриосов А.А. Куриосов
« 31 » « августа » 2020 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Форма обучения: очная.
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.
Квалификации: повар, кондитер

п. Тарасовский
2020 г.

Разработчики:

Манухов А.А., заместитель директора по УПР

Слепченко Т.А., методист

Степаненко Т.А., методист

Крохалева Е.В., председатель методической комиссии профессионального цикла

Гончарук Л.Н., председатель методической комиссии общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общие положения**
 - 1.1 Общая характеристика ППКРС
 - 1.2 Нормативно-правовые основания разработки ППКРС
 - 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
 - 3. Требования к результатам освоения ППКРС**
 - 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса**
 - 4.1 Учебный план ППКРС
 - 4.2 График учебного процесса
 - 4.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (аннотации)
 - 4.4 Учебные и производственные практики
 - 5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС**
 - 5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
 - 5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
 - 6. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС**
 - 6.1 Кадровое обеспечение
 - 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение
- Приложение** (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно учебному плану и набор КОС по программе)

1. Общие положения

1.1. Общая характеристика ППКРС

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОП СПО ППКРС), реализуемая государственным бюджетным профессиональным учреждением Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум» (далее ГБПОУ РО «ТМПТ») по профессии 43.01.09 Повар. кондитер представляет собой комплект нормативно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса.

Целью разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих является обеспечение условий реализации ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. кондитер.

Основными задачами ОПОП СПО ППКРС ГБПОУ РО «ТМПТ» по профессии 43.01.09 Повар. кондитер являются:

- обеспечение компетентностного подхода к подготовке рабочих кадров, как основы реализации ФГОС;
- создание условий для обеспечения качественной подготовки конкурентоспособных рабочих, востребованных на рынке труда;
- организация совместной работы с работодателями в ключе модернизации образовательного процесса;
- формирование социокультурной среды, создание условий необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- развитие воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС 3 поколения (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, инструкции по организации исследовательской работы, инструкционные карты дисциплинам и профессиональным модулям).

ППКРС пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся в соответствии с нормативно-правовыми документами, изменяющимися условиями рынка труда и запросов работодателей.

Основными пользователями ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар. кондитер являются:

- администрация, преподаватели, сотрудники образовательного учреждения
- обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар. кондитер;
- методическая служба;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

1.2. Нормативно-правовые основания разработки ППКРС

Нормативную правовую основу разработки составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты», зарегистрированный Министерством юстиции 08.05.2015 № 37216;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 № 35953);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 года № 39023).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (за-

регистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 года, регистрационный № 38940).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 года, регистрационный № 40270).

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования»;

- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259;

- Уточнения рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 года;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО (Приложение к Письму Департамента государственной политики в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 18 декабря 2009 г. № 03-2672);

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 18 декабря 2009 г. № 03-2672);

- Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО (СанПиН 2.4.3.1186-03), изменений в СанПиН 2.4.3.1186-03 (СанПиН 2.4.3.2554-09);

- Санитарно-эпидемиологических требований к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста (СанПиН 2.4.6.2553-09);

- Устав ГБПОУ РО «ТМПТ»;

- локальные акты ГБПОУ РО «ТМПТ».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.

Наименования основных видов деятельности	Наименования профессиональных модулей	Сочетания квалификаций
		Повар - кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	осваивается

изделий разнообразного ассортимента.	изделий разнообразного ассортимента.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	осваивается

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению следующих видов работ: Повар – 3-5 разряд, Кондитер – 3-5 разряд.

Выпускники востребованы в ресторанном бизнесе и на предприятиях общественного питания, государственных и коммерческих организациях.

Выпускник, освоивший основную образовательную программу по профессии СПО 43.01.09 Повар. кондитер подготовлен к освоению профессиональных образовательных программ СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; по программе высшего образования подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства, в том числе WorldSkills Russia (компетенция «Поварское дело»).

3. Требования к результатам освоения ППКРС

Результаты освоения ППКРС определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса
4.1 Учебный план ППКРС

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	35	3	2	1	-	11	52
II курс	35	5	-	1	-	11	52
III курс	23	6	10	2	-	11	52
IV курс	9	9	19	2	2	2	43
Всего	102	23	31	6	2	35	199

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего занятий	В т. Ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						Лекций, уроков, семинаров	Лаб. И практик	сем. 17 нед	сем. 18 нед	сем. 14,5 нед	сем. 20,5 нед	сем. 13 нед	сем. 10 нед	сем. 6 нед	сем. 3 нед
ОУД.00	Общеобразовательный цикл		2052	0	2052	1541	511	476	435	434	548	129	30	0	0
	Общие дисциплины														
<i>Базовые</i>			1098	0	1098	780	318	321	242	255	280	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э4	114	0	114	81	33	28	28	30	28				
ОУД.02	Литература	Д34	171	0	171	171		40	16	57	58				
ОУД.03	Иностранный язык	Д34	171	0	171	153	18	51	40	24	56				
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э4	228	0	228	178	50	64	48	58	58				
ОУД.05	История	Д34	171	0	171	129	42	51	38	24	58				
ОУД.06	Физическая культура	З _{1,2,3} Д34	171	0	171	9	162	51	54	44	22				
ОУД.07	ОБЖ	Д33	72	0	72	59	13	36	18	18					
<i>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>			809	0	809	644	165	155	193	179	210	72	0	0	0
ОУД.08	Информатика	Д32	108	0	108	48	60	34	74						
ОУД.09	Физика	Д32	108	0	108	97	11	70	38						
ОУД.10	Химия	Д34	171	0	171	142	29	20	10	53	88				
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	Д34	171	0	171	136	35	31	36	54	50				
ОУД.12	Биология	Э4	72	0	72	58	14			36	36				
ОУД.13	География	Э5	72	0	72	60	12			18	18	36			
ОУД.14	Экология	Д35	72	0	72	68	4			18	18	36			
ОУД.15	Астрономия	Д32	35	0	35	35			35						
<i>Дополнительные дисциплины</i>			145	0	145	117	28	0	0	0	58	57	30	0	0
ОУД.16	Технология	Д36	88	0	88	75	13				28	30	30		
ОУД.17	Основы предпринимательства	Д35	57	0	57	42	15				30	27			
Профессиональная подготовка			3789	225	3564	894	689	136	213	88	190	339	330	216	108
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1120	171	950	576	374	136	131	16	102	231	145	94	95
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д32	82	14	68	50	18	48	20						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д32	82	14	68	36	32	53	15						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э2	115	20	95	51	44	35	60						
ОПД.04	Экономические и правовые основы	Д35	96	16	80	60	20				30	50			

	профессиональной деятельности														
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	Э5	67	11	56	30	26				16	40			
ОПД.06	Охрана труда	Д32	44	8	36	24	12		36						
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д38	87	12	75	75						16	20	20	19
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	Д34	40	4	36	18	18			16	20				
ОПД.09	Организация обслуживания	Д37	76	12	64	28	36					31	17	16	
ОПД.10	Психология и этика профессиональной деятельности	Д36	44	8	36	26	10					20	16		
ОПД.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	Э6	119	20	99	45	54				36	47	16		
ОПД.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д36	57	10	47	21	26					27	20		
ОПД.13	Основы финансовой грамотности	Д38	50	10	40	30	10								40
ОПД.14	Основы детского и диетического питания	Д38	162	12	150	82	68						56	58	36
П.00	Профессиональный цикл		2668	54	2614	339	331	0	82	72	88	108	185	122	13
ПМ.00	Профессиональные модули		2628	54	2574	337	293	0	82	72	88	108	168	112	13
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)	272	10	262	46	36	0	82	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д32	36	4	32	16	16		32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д32	56	6	50	30	20		50						
УП.01	Учебная практика	Д32	108		108				108						
ПП.01	Производственная практика		72		72				72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)	604	12	592	86	74	0	0	72	88	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д33	36	4	32	16	16			32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горя-	Э4	136	8	128	70	58			40	88				

	чих блюд, кулинарных изделий, закусок														
УП.02	Учебная практика	Д34	180		180					90	90				
ПП.02	Производственная практика		252		252								252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)	334	10	324	60	48	0	0	0	0	108	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Д35	36	4	32	20	12					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э5	82	6	76	40	36					76			
УП.03	Учебная практика	Д36	108		108							72	36		
ПП.03	Производственная практика		108		108								108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (кв)	590	10	580	55	57	0	0	0	0	0	0	112	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д37	36	4	32	20	12							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д37	86	6	80	35	45							80	
УП.04	Учебная практика	Д37	108		108									108	
ПП.04	Производственная практика		360		360										360
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)	828	12	816	90	78	0	0	0	0	0	168	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д36	52	4	48	30	18						48		

Организация учебного процесса и режим занятий

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)).

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены, консультации для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов - 5 дней (40 часов).

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 54 недели (1944 часа), из них: 23 недели - учебной и 31 - производственной практики, **63,4 %** от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (3 недели во 2 семестре);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (2,5 недели в 3 семестре, 2,5 недели в 4 семестре);
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 3 недели (2 недели в 5 семестре и 1 неделя в 6 семестре);
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (3 недели в 7 семестре);
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 9 недель (3 недели в 6 семестре, 1 неделя в 7 семестре и 5 недель в 8 семестре).

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 2 недели (2 недели во 2 семестре);
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (7 недель в 6 семестре);
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (3 недели в 6 семестре);
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 10 недель (10 недель в 8 семестре);
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 9 недель (7 недель в 7 семестре и 2 недели в 8 семестре).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При реализации ППКРС по профессии предусмотрено деление групп на подгруппы при проведении лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам: ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.08 Информатика и ИКТ и учебной практике по всем профессиональным модулям.

Общеобразовательный цикл

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-3 курсах, с 1 по 6 семестр.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом **естественнонаучного** профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**2052 часа**) распределено следующим образом:

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла **1098 часов;**
- на изучение дисциплин по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного цикла - **809 часов;**
- на изучение дополнительных учебных дисциплин - **145 часов.**

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

Формирование вариативной части ППКРС

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных, рабочих, служащих составляет 4602 академических часов, 127,8 недель; 77,9 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1302 академических часов, 36,2 недели; **22,1 %**.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно. На вариативную часть предусмотрено **1302 часа**.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- на введение дисциплин общепрофессионального цикла ОПД.09 Организация обслуживания (64 часа), ОПД.10 Этика и психология профессиональной деятельности (36 часов), ОПД.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции (99) часов, ОПД.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности (47 часов), ОПД.13 Основы финансовой грамотности (40 часов), ОПД.14 Основы детского и диетического питания (150 часов) - **436 часов**;

на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части – **186 часов**

на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла – **680 часов**.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию -216 часов (6 недель), в том числе 72 часа (2 недели) по общеобразовательному циклу, 36 часов (1 неделя) по дисциплинам общепрофессионального цикла и 108 часов (3 недели) по профессиональным модулям. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования).

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

При освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебным планом предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации по дисциплинам, модулям, МДК, разделам, практикам по семестрам:

1 курс

1 семестр:

- **Зачеты:** ОУД.06 Физическая культура.

2 семестр:

- **Зачеты:** ОУД.06 Физическая культура;

- **Дифференцированные зачеты:** ОУД.08 Информатика, ОУД.09 Физика, ОУД.15 Астрономия, ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.06 Охрана труда, МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; УП.01 Учебная практика.

- **Экзамены:** ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

2 курс

3 семестр:

- **Зачеты:** ОУД.06 Физическая культура

- **Дифференцированные зачеты:** ОУД.07 ОБЖ, МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

4 семестр:

- **Дифференцированные зачеты:** ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.05 История, ОУД.06 Физическая культура, ОУД.10 Химия, ОУД.11 Обществознание (вкл. экономику и право), ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности, УП.02 Учебная практика;

- **Экзамены:** ОУД.01 Русский язык, ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, ОУД.12 Биология МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

3 курс

5 семестр:

- **Дифференцированные зачеты:** ОУД.14 Экология, ОУД.17 Основы предпринимательства, ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

- **Экзамены:** ОУД.13 География, ОПД.05 Основы калькуляции и учета, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

6 семестр:

- **Зачеты:** ФК.00 Физическая культура

- **Дифференцированные зачеты:** ОУД.16 Технология, ОПД.10 Психология и этика профессиональной деятельности, ОПД.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности, УП.03 Учебная практика, МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- **Экзамены:** ОПД.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

7 семестр:

- **Зачеты:** ФК.00 Физическая культура

- **Дифференцированные зачеты:** ОПД.09 Организация обслуживания, МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, УП.04 Учебная практика;

- **Экзамены:** МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

8 семестр:

- **Дифференцированные зачеты:** ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОПД.13 Основы финансовой грамотности, ОПД.14 Основы детского и диетического питания, УП.05 Учебная практика, ФК.00 Физическая культура.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональным модулям проводятся экзамены (квалификационные).

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

4.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (аннотации)

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Русский язык»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «Русский язык» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины «Русский язык».

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл, является обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения.;
- готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
предметных:
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социальнокультурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно - выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 час.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины «Литература»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «Литература» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины «Литература».

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл, является составной частью обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

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

предметных:

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

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык» по профессии

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии на базе основного

общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и Примерной программой дисциплины «Английский язык».

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «Английский язык» направлено на формирование различных видов компетенций:

лингвистической — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоязычных стран;

социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов: **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидания;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике немецкоязычных стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоязычных стран;
- достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Немецкий язык» по профессии

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Немецкий язык» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и Примерной программой дисциплины «Английский язык».

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «Немецкий язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «Немецкий язык» направлено на формирование различных видов компетенций:

лингвистической — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на немецком языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоязычных стран;

социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Немецкий язык», для решения различных проблем.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов: **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике немецкоязычных стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоязычных стран;
- достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

рабочей программы учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и Примерной программой дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия».

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и
- составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приёмами решения рациональных и
- иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование получен-

- ных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 228 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 228 часов;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» завершается подведением итогов в форме письменного экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «История»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «История» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины История.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В образовательном учреждении, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (герб, флаг, гимн);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовности к служению Отечеству, его защите;

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

сформированность представлений о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

-максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «Физическая Культура» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины физическая культура.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы. «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:
личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры, как составляющей

- доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
 - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и
 - установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их
 - использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
 - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
 - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры.
 - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
 - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
 - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать меж предметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебнометодических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, ум-

- ственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
 - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час ;

1.6. Промежуточный контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1 Область применения программы:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в ГБПОУ РО «ТМПТ», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

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

- **формирование основных принципов, направленных на противодействие экстремистской, террористической деятельности и наркомании;**

-обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов: личностных:

-развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

-готовность к служению Отечеству, его защите;

-формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

-исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

-воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

-освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

-овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

-овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

-формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

-приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

-развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

-формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

-умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

-умения применять полученные теоретические знания на практике

- принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

-умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

-умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

-знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

-локализация возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

-формирование установки на здоровый образ жизни;

-развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

-сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

-знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

-сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

-сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

-знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

-знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека,

-знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

-умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

-умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

-знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

-знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

1.6. Промежуточный контроль по учебной дисциплине.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Информатика»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и Примерной программой дисциплины «Информатика».

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «Информатика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способность индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающих его конкурентоспособность на рынке труда.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования «Информатика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но некоторые темы изучаются более углубленно, учитывая специфику осваиваемых профессий.

Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- Информационная деятельность человека.
- Информация и информационные процессы.
- Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)
- Технологии создания и преобразования информационных объектов.
- Телекоммуникационные технологии.
- Содержание учебной дисциплины «Информатика» позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.
- Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда обобщается и систематизируется учебный материал по информатике основной школы в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практик ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности. Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием информационно коммуникационных технологий (ИКТ). При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы акцентируется внимание обучающихся на поиске информации в средствах масс-медиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.
- Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика», обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности с использованием информационно коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в бы-

ту;

— готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

— умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

— использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебноисследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

— использовать различные информационные объекты в изучении явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

— анализировать и представлять информацию, представленную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

— умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

— публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

— сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

— владение навыками алгоритмического мышления и понимание

— методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций и умением анализировать алгоритмы;

— использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

— владение способами представления, хранения и обработки

— данных на компьютере;

— владение компьютерными средствами представления и анализа

— данных в электронных таблицах;

— сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

— сформированность представлений о компьютерном автоматических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

— владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

— сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

— понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

— применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

1.6. Промежуточный контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Физика»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «Физика» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины физика.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл. Учебная дисциплина «ФИЗИКА» является профильной дисциплиной по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы дисциплины «Физика» направлено на достижение следующих целей:

— освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

— овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

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

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

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

— чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами;

— готовность к продолжению образования и повышению квалификации в из-

бранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

— умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

— самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

метапредметных:

— использовать различные виды познавательной деятельности для

— решения физических задач, применять основные методы познания

— (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности;

— использовать основные интеллектуальные операции: постановка

— задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, физических явлений и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

— использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить её достоверность;

— анализировать и представлять информацию в различных видах;

— публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

предметных:

— сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

— владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

— владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;

— умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

— сформированность умения решать физические задачи;

— сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

— сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108** часов;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Химия»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины Химия является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины Химия.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина Химия входит в общеобразовательный цикл, является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне с учетом технического профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы Химия направлено на достижение следующих целей:

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-использование различных источников для получения химической информации, умение оценить её достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

-сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

-владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

-владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать,объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

-сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;

-владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

-сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины Химия завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Обществознание»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины обществознание.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина «Обществознание» входит в общеобразовательный цикл, является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне с учетом технического профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы дисциплины «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно-полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

Личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

Метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением

- требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
 - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;
 - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат общественно-знания;

Предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Биология»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «Биология» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины «Биология».

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне с учетом естественно-научного профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

личностных:

Изучение учебной дисциплины «Биология» должно обеспечить достижение следующих результатов:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представление о целостной естественнонаучной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; - повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблю-

дения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах.

предметных:

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения; -сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением, наблюдением; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «География»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «География» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины география.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В образовательном учреждении, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования .

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «География» направлено на достижение следующих целей:

освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;

умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;

креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем;

готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

владение представлениями о современной географической науке, её участии в решении важнейших проблем человечества;

владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;

сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Экология»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины Экология является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины Экология.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина Экология входит в общеобразовательный цикл, является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне с учетом технического профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы Экология направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

-воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность представлений об экологической культуре как условия достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины Экология завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Астрономия»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины «Астрономия» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины астрономия.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана. Место учебной дисциплины «Астрономия» в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, обязательных для освоения.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы дисциплины «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико – математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умения анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 35 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **35** часов;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Технология»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа «Технология» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов.

1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС

Учебная дисциплина «Технология», не относится к базовым общеобразовательным дисциплинам, часы на ее изучение выделены из вариативной составляющей. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования, дополнительная учебная дисциплина «Технология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Технология» направлено на достижение следующих целей и задач:

- освоение знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- овладение умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;
- развитие технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг, навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;
- воспитание уважительного отношения к технологии как части общечеловеческой культуры, ответственного отношения к труду и результатам труда;
- формирование готовности и способности к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Технология», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов, проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ), выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с преподавателем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками, объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям, обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда, классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства, ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя, объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
 - уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта, распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
 - развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
 - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным дисциплинам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности, применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
 - овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- в трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда, подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии, подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
 - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
 - выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов, выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности, расчёт себестоимости продукта труда, примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- в мотивационной сфере:
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;
 - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
 - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда, направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в будущей профессии в учреждении среднего специального образования;
 - выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг, оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

– стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда, наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

– овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий, разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

– рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

– умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

– рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

– участие в оформлении кабинета и колледжа, озеленении территории перед колледжем, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

– практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми, удовлетворительно владеть нормами и техникой общения, определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

– установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации, интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

– сравнение разных точек зрения при принятии решения и осуществлением выбора, аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

– адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач, овладение устной и письменной речью, построение монологических контекстных высказываний, публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

– развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов, достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

– соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

– сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов

1.6 Промежуточный контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Технология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Основы предпринимательства»

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа общей учебной дисциплины

«Основы предпринимательства» является частью ОПОП ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Разработана рабочая программа «Основы

предпринимательства» в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и рекомендациями семинара заместителей директоров по учебной и научно-методической работе профессиональных образовательных организаций Ростовской области.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ППКРС:

Общая учебная дисциплина «Основы предпринимательства» входит в общеобразовательный цикл, является дополнительной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне с учетом естественнонаучного профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы дисциплины «Основы предпринимательства» направлено на достижение следующих целей:

- освоение теоретических знаний в области предпринимательской деятельности;
- приобретение умений и способности их применять на практике;
- развитие творческого мышления студентов;
- формирование общих компетенций, необходимых выпускнику.

Задачами дисциплины являются:

- освоение понятийного аппарата, связанного с предпринимательской деятельностью;
- изучение содержания законодательных и подзаконных актов, регламентирующих процесс создания собственного дела в Российской Федерации;
- обобщение и систематизация знаний по организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации в современных условиях;
- приобретение умений по созданию собственного предприятия и процедуре его ликвидации;
- освоение разработки бизнес-плана для обоснования создания предприятия;
- ориентация выпускников на создание ими в перспективе собственного дела;
- овладение навыками предпринимательской культуры в области предпринимательства.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностные:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной предпринимательской деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере выбранной профессии, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ предпринимательской культуры, соответствующей современному уровню делового мышления; бережное отношение к природным, трудовым и хозяйственным ресурсам;

метапредметные:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью их разрешения;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с преподавателем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие творческого мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

предметные:

- осознание роли техники и технологий для экономического развития общества; формирование целостного представления о предпринимательстве; классификация видов и назначения методов получения и преобразования информации о сложившихся рыночных отношениях в регионе; ориентация в имеющихся и возможных средствах, и технологиях создания бизнес идей;
- практическое освоение обучающимися основ бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; проведение расчетов под руководством преподавателя;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания собственного дела;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- документирование результатов обоснования выбора вида предпринимательской деятельности; презентация бизнес-идеи;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предпринимательской деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о малом и среднем бизнесе, связанных с получаемыми профессиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про-

филя предпринимательской подготовки в будущей профессии в учреждении среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- овладение методами эстетического оформления презентации; разработка варианта рекламы выбранной бизнес-идеи;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- сравнение разных точек зрения принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе:
- обязательной учебной нагрузки на обучающегося 57 часов.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы предпринимательства» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- *соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания;*
- *соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к хранению пищевых продуктов*
- *соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.*

освоение знаний:

- основных терминов микробиологии;
- основных групп микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологии основных пищевых продуктов;
- Основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правил личной гигиены работников организации питания;
- классификации моющих средств, правила их применения, условий и сроков хранения;
- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевых веществ и их значение для организма человека;
- суточной нормы потребностей человека в питательных веществах;
- основных процессов обмена веществ в организме;
- суточного расхода энергии;
- состава, физиологической и пищевой ценности различных продуктов питания;
- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;
- усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;
- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;
- методики составления рационов питания;
- *способов организации питания, в том числе диетического;*
- *влияния условий внешней среды на микроорганизмы*
- *глистных заболеваний*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов:
- *в т.ч. из вариатива 30 часов.*
- самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены завершается подведением итогов в форме дифференцированного

зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- *соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);*
- *определять стоимость хранения (WS);*
- *отчитываться за потери при хранении (WS);*
- *составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);*

освоение знаний:

- ассортимента, товароведных характеристик, требований к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условий и сроков хранения основных групп продовольственных товаров;
- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- видов складских помещений и требования к ним;
- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- *требований к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);*
- *видов товарных потерь и их активирование (WS);*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов:
- *в т.ч. из вариатива 30 часов.*
- самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- *организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности(WS);*
- *подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации(WS);*

освоение знаний:

- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правил электробезопасности, пожарной безопасности;
- правил охраны труда в организациях питания;
- *прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;*
- *способов организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции(WS);*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 115 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов:
- *в т.ч. из вариатива 39 часов.*
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;
- *определять организационно-правовую форму организации;*
- *рассчитывать по принятой методологии основные экономические показатели деятельности организации, цены и заработную плату;*
- *определять состав финансовых ресурсов организации*

освоение знаний:

- принципов рыночной экономики;
- организационно-правовых форм организаций;
- основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности;
- способов ресурсосбережения в организации;
- понятия, видов предпринимательства;
- видов предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовых документов, регулирующих хозяйственные отношения;
- основных положений законодательства, регулирующих трудовые отношения;
- форм и систем оплаты труда;
- механизмов формирования заработной платы;
- видов гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- *управления основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования*
- *основных экономических показателей деятельности организации и методику их расчета*
- *права социальной защиты граждан;*
- *понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;*
- *видов административных правонарушений и административной ответственности;*
- *норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов:
- *в т.ч. из вариатива 24 часа.*
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД.05 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам;
- *производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;*
- *вести учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.*

освоение знаний:

- видов учета, требований, предъявляемых к учету;
- задач бухгалтерского учета;
- предмета и метода бухгалтерского учета;
- элементов бухгалтерского учета;
- принципов и форм организации бухгалтерского учета
- особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основных направлений совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- форм документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требований, предъявляемых к содержанию и оформлению документов;
- прав, обязанностей и ответственности главного бухгалтера;
- понятия цены, ее элементов, видов цен, понятия калькуляции и порядка определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятия товарооборота предприятий питания, его видов и методов расчета.
- сущности плана-меню, его назначения, видов, порядка составления;
- правил документального оформления движения материальных ценностей;
- источников поступления продуктов и тары;

- правил оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методики осуществления контроля за товарными запасами;
- понятия и видов товарных потерь, методики их списания;
- методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятия материальной ответственности, ее документального оформления, отчетности материально-ответственных лиц;
- порядка оформления и учета доверенностей;
- ассортимента меню и цен на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правил торговли;
- видов оплаты по платежам;
- видов и правил осуществления кассовых операций;
- правил и порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- *системы счетов бухгалтерского учета;*
- *норм потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;*
- *учета сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 67 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов:
- *в т.ч. из вариатива 24 часа.*
- самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 05 Основы калькуляции и учета завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД.06 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП.06

Охрана труда; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- *правильно ориентироваться в экстренной ситуации(WS);*
- *разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;*

освоение знаний:

- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанностей работников в области охраны труда;
- фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной;

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 06 Охрана труда завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- *понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);*
- *понимать тексты на базовые профессиональные темы;*
- *участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;*
- *строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;*
- *кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);*
- *писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы*

освоение знаний:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;
- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present

Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

- правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика);
- лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенностей произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 75 часов:
- в т.ч. из вариатива 39 часов.
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 08 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 08 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ОП 08. Безопасность жизнедеятельности; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- 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 специальностью;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

освоение знаний:

- принципов 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 угрозе национальной безопасности России;
- основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основ военной службы и обороны государства;
- задач и основных мероприятий гражданской обороны;
- способов защиты населения от оружия массового поражения;
- мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 08 Безопасность жизнедеятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 09 Организация обслуживания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 09 Организация обслуживания разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №

597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- *организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;*

освоение знаний:

- *основных понятий, терминов и определений в области организации обслуживания;*
- *классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; методы, формы, средства обслуживания;*
- *видов и характеристик торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;*
- *правил составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;*
- *характеристики подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;*
- *порядка предоставления различных услуг;*
- *требований к обслуживающему персоналу*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Дисциплина ОПД. 09 Организация обслуживания введена за счет часов вариативной части.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, в том числе:
- *в т.ч. из вариатива 64 часов.*
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа:
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 09 Организация обслуживания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 10 Психология и этика профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 10 Психология и этика профессиональной деятельности разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты

Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- *применять техники эффективного общения в профессиональной деятельности, ориентированные на потребителя*
- *взаимодействовать в группе (WS);*
- *предлагать способы решения проблем к обсуждению и достижению результата (WS);*
- *предупреждать и разрешать конфликтные ситуации (WS);*
- *использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения (WS);*
- *принимать решения в нестандартных ситуациях (WS)*

освоение знаний:

- *приемов вербального и невербального общения;*
- *природы конфликтов (WS);*
- *психологических особенностей личности (WS);*
- *оптимальных методов предупреждения и преодоления конфликтных ситуаций (WS);*
- *правил, техники общения, ориентированных на потребителя*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Дисциплина ОПД. 10 Психология и этика профессиональной деятельности введена за счет часов вариативной части.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:
- *в т.ч. из вариатива 36 часа.*
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 10 Психология и этика профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегис-

стрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований
Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- *проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса;*
- *определять качество продукции общественного питания органолептическим методом;*
- *исследовать качество продукции основными методами: лабораторными, расчетными, органолептическими и т.д.;*
- *проводить исследование и оценку качества готовой продукции предприятий питания;*
- *выполнять технологические процессы с учетом системного подхода обеспечения качества кулинарной продукции;*
- *составлять и оформлять нормативную документацию*

освоение знаний:

- *факторов, формирующих качество продукции;*
- *общих требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.*
- *методов контроля качества кулинарной продукции;*
- *назначения испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;*
- *видов фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.*
- *методов управления качеством.*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Дисциплина ОПД. 11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции введена за счет часов вариативной части.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 119 часов, в том числе:
- *в т.ч. из вариатива 99 часа.*
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 99 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 12 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- *пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;*
- *обрабатывать текстовую и табличную информацию;*
- *использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;*
- *использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;*
- *обеспечивать информационную безопасность;*
- *применять антивирусные средства защиты информации;*
- *осуществлять поиск необходимой информации.*

освоение знаний:

- *основные понятия автоматизированной обработки информации;*
- *общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;*
- *базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;*
- *состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;*
- *методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;*
- *основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Дисциплина ОПД. 12 Информационные технологии в профессиональной деятельности введена за счет часов вариативной части.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе:
- *в т.ч. из вариатива 47 часа.*
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 47 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 12 Информационные технологии в профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 13 Основы финансовой грамотности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 13 Основы финансовой грамотности разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- *осуществлять учет расходов и доходов и осуществлять краткосрочное и долгосрочное финансовое планирование;*
- *рассчитывать расход от долгосрочного и краткосрочного кредитования;*
- *рассчитывать налоги на доходы физических лиц;*
- *составлять налоговую декларацию;*
- *находить информацию о ситуации на финансовых рынках;*
- *проводить анализ показателей, связанных с денежным обращением;*
- *проводить анализ структуры государственного бюджета;*

освоение знаний:

- *эффективного управления личными финансами;*
- *особенностей различных финансовых продуктов и услуг;*
- *основ потребительского кредитования;*
- *операций на оптовом рынке;*
- *основ кредитно-финансовых понятий и категорий;*
- *основ кредитно-денежной политики РФ;*
- *социальной политики государства;*
- *основ страхования;*
- *принципов построения налоговой системы Российской Федерации;*
банковской системе России;

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Дисциплина ОПД. 13 Основы финансовой грамотности введена за счет часов вариативной части.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- в т.ч. из вариатива 40 часа.
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 13 Основы финансовой грамотности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОПД. 14 Основы детского и диетического питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 14 Основы детского и диетического питания разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарной и кондитерской продукции диетического и диетического питания;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

освоение знаний:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарной и кондитерской продукции детского и диетического питания;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарной и кондитерской продукции детского и диетического питания;
- рецептуры и современных технологий приготовления кулинарной и кондитерской продукции детского и диетического питания.

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Дисциплина ОПД. 14 Основы детского и диетического питания введена за счет часов вариативной части.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:
- *в т.ч. из вариатива 150 часа.*
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 14 Основы детского и диетического питания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоения основного вида деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ДПК 1.5. Изменять ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;

ДПК 1.6. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

овладение умениями:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

освоение знаний:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- *рецептуры и современных технологий приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;*
- *норм расхода сырья, используемых при производстве полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования	Объем	Объем образовательной программы, час.
--------------	-------	---------------------------------------

разделов профессионального модуля	образовательной программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
		Обучение по МДК, час.		Практики		
		всего часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов						
МДК01.01	36	32	16	-	-	4
МДК 01.02	56	50	20	-	-	6
Учебная и производственная практика	180			108	72	
Всего:	272	82	36	108	72	10

в т.ч. из вариатива 36 часов

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоения основного вида деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ДПК 2.9. Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;

ДПК 2.10. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

ДПК 2.11. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

овладение умениями:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

освоение знаний:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- рецептуры и современных технологий приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
		Обучение по МДК, час.		Учебная			
		все-го часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов				
МДК02.01	36	32	16	-	-	4	
МДК 02.02	136	128	58	-	-	8	
Учебная и производственная практика	432			180	252		
Всего:	604	160	74	180	252	12	

в т.ч. из вариатива 68 часов

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г.

№ 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоения основного вида деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ДПК 3.7. Изменять ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса

ДПК 3.8. Осуществлять приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

ДПК 3.9. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

овладение умениями:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

освоение знаний:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- рецептуры и современных технологий приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
		Обучение по МДК, час.		Практики			
		все-го часов	в том числе	Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов							
МДК03.01	36	32	12	-	-	4	
МДК 03.02	82	76	36	-	-	6	
Учебная и производственная практика	216			108	108		
Всего:	334	108	48	108	108	10	

в т.ч. из вариатива 36 часа

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти-

тимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоения основного вида деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ДПК 4.6.Изменять ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;

ДПК 4.7.Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

ДПК 4.8.Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

овладение умениями:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

освоение знаний:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, рецептуры, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- *рецептуру и современные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики		
		Обучение по МДК, час.				
		все-го часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
МДК04.01	36	32	12	-	-	4
МДК 04.02	86	80	45	-	-	6
Учебная и производственная практика	648			288	360	
Всего:	770	112	57	288	360	10

в т.ч. из вариатива 232 часа

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

**Аннотация
рабочей программы профессионального модуля ПМ 05. Приготовление,**

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS) по компетенции «Поварское дело»; региональных требований.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоения основного вида деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ДПК 5.6. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ДПК 5.7. Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции

ДПК 5.8. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь

овладение умениями:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

освоение знаний:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- *Рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь*

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами. Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самостоятельная работа
		Обучение по МДК, час.		Учебная			
		все-го часов	в том числе				
	лабораторных и практических занятий, часов						
МДК05.01	52	48	18	-	-	4	
МДК 05.02	92	84	44	-	-	8	
Учебная и производственная практика	504			180	324		
Всего:	648	132	62	180	324	12	

в т.ч. из вариатива 308 часов

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)); примерной программы учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- 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, спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

освоение знаний:

- влияния оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способов контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правил и способов планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

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

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

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

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов:

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

4.3 Учебные и производственные практики

Практика является составной частью ППКРС и представляет собой освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта по профессии.

Темы, виды работ и содержание практики определяется требованиями к результатам обучения, по каждому модулю, рабочими программами практик, разрабатываемыми, в соответствии с положениями о разработке программ учебной практики, производственной практики, руководителями практик, согласованными с работодателями и утвержденными заместителем директора по учебно-производственной работе.

Перед началом учебной или производственной практики руководитель практики проводит обучающимся вводный инструктаж по технике безопасности с фиксацией проведения вводного инструктажа в журнале.

Учебная практика проводится на базе техникума с использованием кадрового потенциала методической комиссии и реализуется рассредоточено. Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

Производственная практика проводится на профильных организациях. Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Организация производственной практики оформляется следующей документацией:

- программа производственной практики;
- договоры с предприятиями об организации производственной практики обучающихся ГБПОУ РО «ТМПТ»;
- приказ о направлении обучающихся на производственную практику в соответствующие организации и назначении руководителя практики от техникума;
- график проверки производственной практики руководителем практики от техникума;
- дневник установленной формы.

Каждому обучающемуся, направляемому на практику, выдается следующая документация:

- выписка из приказа директора техникума о направлении обучающегося на производственную практику в соответствующую организацию;
- дневник установленной формы;
- индивидуальное задание для составления отчета по производственной практике.

Руководитель практики от техникума:

- до начала практики встречается с ответственными за практику на предприятии, согласовывает и совместно с ним обеспечивает выполнение графика прохождения практики и рабочей программы производственной практики;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий, методические указания по составлению отчетов по практике, обеспечивает ими обучающихся и проверяет их выполнение;
- принимает участие в распределении обучающихся по базам практик;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- перед началом практики проводит с обучающимися собрание, на котором разъясняет им цели, порядок и график прохождения практики, форму и содержание, оформление отчетной документации (дневника, отчета), основные требования безопасных условий труда при прохождении производственной практики;

- проводит периодический контроль реализации программы практики и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми. Периодический контроль проводится не реже 3-4 раза в неделю.

По результатам практики обучающийся должен составить отчёт, который состоит из письменного отчёта о выполнении работ и приложений к нему, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении программы производственной практики. К отчёту прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении производственной практики и дневник, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчёт по практике на базе организации, участвующей в проведении практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании представленных отчетов.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

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

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

Входной контроль.

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

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

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

Промежуточная аттестация.

Контроль результатов подготовки обучающихся в рамках промежуточной аттестации осуществляется комиссией в форме зачётов, дифференцированных зачетов, экзаменов, назначаемой образовательным учреждением, с участием ведущего(их) преподавателя(ей).

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный) - проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС. Квалификационный экзамен проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». В учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся разрабатываются и составляются в соответствии с Положением о формировании Фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РО «ТМПТ». Положение устанавливает порядок разработки и требования к структуре, содержанию и оформлению, а также процедуру согласования, утверждения и хранения фонда оценочных средств (далее – ФОС) для контроля сформированности знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся по учебным дисциплинам, профессиональным модулям программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ПП КРС), реализуемых в ГБПОУ РО «ТМПТ». Фонд оценочных средств является составной частью ОПОП СПО ПП КРС по соответствующей профессии СПО.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по курсу дисциплины, МДК, учебной практики по индивидуальной инициативе преподавателя, мастера производственного обучения. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению учебной дисциплины, МДК, овладению профессиональными и общими компетенциями.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется в рамках завершения изучения данной дисциплины, междисциплинарного курса и позволяет определить качество и уровень ее (его) освоения. Предметом оценки освоения дисциплины и МДК являются умения и знания.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной и производственной практикам осуществляется в рамках учебной и производственной практик. Предметом оценки по учебной и производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь». В отдельных случаях по итогам производственной практики (чаще) и учебной (реже) возможна проверка сформированности профессиональных и общих компетенций.

Промежуточная аттестация обучающихся по профессиональному модулю в целом осуществляется в форме экзамена (квалификационного) и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для ПП КРС в целом. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик (учебной и производственной).

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по соответствующему направлению подготовки в качестве результатов освоения профессиональных модулей, либо отдельных учебных дисциплин.

Фонд оценочных средств формируется на основе ключевых принципов оценивания:

- валидность: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежность: использование единообразных показателей и критериев для оценивания достижений;
- объективность: получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

Основными требованиями, предъявляемыми к ФОС, являются:

- интегративность;
- проблемно-деятельностный характер;

- актуализация в заданиях содержания профессиональной деятельности;
- связь критериев с планируемыми результатами;
- экспертиза в профессиональном сообществе.

Фонд оценочных средств по отдельной профессии СПО состоит из комплектов контрольно-оценочных средств (КОС) по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю.

Ответственность за разработку комплектов КОС по учебной дисциплине, профессиональному модулю по профессии СПО несет председатель методической комиссии. Непосредственным исполнителем разработки комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине, профессиональному модулю является преподаватель, мастер производственного обучения по соответствующей профессии. Комплект контрольно-оценочных средств может разрабатываться коллективом авторов по поручению председателя методической комиссии. При составлении, согласовании и утверждении комплекта КОС обеспечивается его соответствие:

- Федеральному государственному образовательному стандарту СПО по соответствующему направлению подготовки (профессии);
- ППКРС и учебному плану соответствующей профессии СПО;
- рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля реализуемым в соответствии с ФГОС СПО.
- образовательным технологиям, используемым в преподавании данной учебной дисциплины, профессионального модуля.

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю, учебной дисциплине рассматривается на заседании методической комиссии. Решение о включении комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине, профессиональному модулю в КОС принимается на заседании методического совета техникума после рассмотрения на заседании МК и оформляется протоколом заседания МС. Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю, учебной дисциплине утверждается заместителем директора по УПР.

Печатный экземпляр комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю входит в состав комплекта документов ПП КРС. Он также хранится в составе учебно-методических комплексов по профессиональному модулю. Печатный экземпляр комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине хранится в составе учебно-методических комплексов по учебной дисциплине в кабинете преподавателя или методическом кабинете. Электронный вариант фонда оценочных средств предоставляется разработчиком в методическую службу и хранится в электронной базе данных на сервере техникума.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Цель проведения демонстрационного экзамена – определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Тематика заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разра-

батываются на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia).

Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Задания проектируют с учетом требований стандартов WorldSkills и предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечена руководящими и педагогическими работниками. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

№ п/п	Характеристика педагогических работников	Число педагогических работников
1.	Численность педагогических работников - всего	14
	из них:	
1.1.	штатные педагогические работники, за исключением педагогических работников, работающих по совместительству	14
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства	-
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	
2.	Из общей численности педагогических работников (из строки 1):	
2.1.	лица, имеющие высшее профессиональное образование	14
2.2.	лица, имеющие среднее профессиональное образование, - мастера производственного обучения	1
2.3.	лица, имеющие первую квалификационную категорию	2
2.4.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	11
2.5.	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания	
2.6.	лица, прошедшие обучение по программам дополнительного про-	14

фессионального образования (ДПО) по профилю педагогической деятельности не реже чем один раз в три года	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу. Библиотечный фонд обеспечен печатными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех 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.

6.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательное учреждение, реализующее Программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар. кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Выполняемые обучающимся лабораторные работы и практические задания, включают как обязательный компонент задания с использованием персональных компьютеров. Освоение обучающимся профессиональных модулей осуществляется в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и (или) в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал.
- Открытый стадион с элементами полосы препятствий.

– Стрелковый тир.

Залы:

- Библиотека.
- Читальный зал с выходом в интернет.
- Актальный зал.

Оснащение Учебной кухни ресторана:

Основное и вспомогательной технологическое оборудование:

- Шкаф интенсивной заморозки
- СВЧ печь
- Нитраттестр
- Набор для карвинга
- Весы электронные
- Фритюрница
- Миксер В-5
- Аппарат блинный
- Наборы разделочных досок
- Жарочная поверхность
- Гриль
- Упаковщик вакуумный
- Машина протирачно-резательная
- Пароконвектомат
- Кофемашина
- Варочная панель
- Холодильные установки
- Шкаф морозильный
- Конвекционная печь
- Плита индукционная
- Плита электрическая
- Электромармитница
- Диспенсер для тарелок
- Кухонный процессор
- Миксер для коктейлей
- Стол с охлаждаемой поверхностью
- Блендер
- Мясорубки

Оснащение Учебного кондитерского цеха:

Основное и вспомогательной технологическое оборудование:

- Мукопросеивательная машина
- Печь хлебопекарная
- Машина тестомесильная
- Весы электронные
- Фритюрница
- Миксер В-5
- Аппарат блинный
- Жарочная поверхность
- Упаковщик вакуумный
- Машина протирачно-резательная
- Пароконвектомат
- Кофемашина
- Варочная панель

- Холодильные установки
- Нитрат-тестер
- Фризер для мороженого
- Конвекционная печь
- Плита индукционная
- Плита электрическая
- Электромармитница
- Диспенсер для тарелок
- Кухонный процессор
- Миксер для коктейлей
- Стол с охлаждаемой поверхностью
- Рабочее место повара-кондитера
- Дежа из стали