

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
МИЛЮТИНСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОРОЗОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель совета
Милютинского райпо

 / Дейнекина О.Ф./

РАССМОТРЕНО


на заседании МО

Протокол № 10 от 10 июня 2017г.

Методист  /Постникова Е.В./

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МФБПОУ РО «МАПТ»

 /Гончаров С.Н./

«10» июня 2017г

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар – 3-4 разряд, Кондитер 3-4 разряд

2017 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., утвержденный Министерством юстиции РФ (№ 29749 от 20 августа 2013г.) **19.01.17 Повар, кондитер.**

Организация разработчик: МИЛЮТИНСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОРОЗОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Используемые сокращения.
2. Общие положения.
 - 2.1 Цели и задачи программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
3. Паспорт программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
 - 3.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы;
 - 3.2. Нормативный срок освоения программы;
 - 3.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
 - 3.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника;
 - 3.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
 - 3.4. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
 - 3.5. Практикоориентированность программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
 - 3.6. Распределение формирования компетенций в структуре ППКРС;
 - 3.7. Требования к условиям реализации ППКРС:
 - 3.7.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений и территорий для реализации ППКРС;
 - 3.7.2. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
 - 3.8. Информационное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
 - 3.9. Требования к оцениванию качества освоения ППКРС.
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии;
 - Рабочий учебный план;
 - Календарный учебный график;
 - Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла;
 - Рабочие программы общепрофессионального и профессионального цикла;
 - Материалы для оценки качества программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
 - Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию образовательного процесса.

1. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

СПО - среднее профессиональное образование;
ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
УД - учебная дисциплина;
ПМ - профессиональный модуль;
ПК - профессиональная компетенция;
ОК - общая компетенция;
МДК - междисциплинарный курс;
УП - учебная практика;
ПП - производственная практика;
ГИА - государственная (итоговая) аттестация.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее - ППКРС) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 года с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных указанным федеральным государственным образовательным стандартом.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии состоит из:

- паспорта ППКРС;
- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ учебных дисциплин;
- рабочих программ профессиональных модулей;
- рабочая программа учебной и производственной практик;
- нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию образовательного процесса.

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

Основными пользователями программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии являются:

- преподаватели общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов, мастера производственного обучения, воспитатели, сотрудники Милютинского филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «МАПТ»;
- обучающиеся по профессии и их родители;
- администрация и коллективные органы управления;
- работодатели.

2.1. Цели и задачи программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Целью разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГБПОУ РО «МАПТ» является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО с учётом подготавливаемого профиля – повар – 3-4 разряд, кондитер – 3-4 разряд.

Основными задачами ППКРС СПО являются:

- формирование компетентностного подхода к подготовке кадров как основы для реализации ФГОС СПО. Совместная работа с работодателями должна включать все виды взаимодействия в ключе модернизации образовательного процесса;
- формирование социокультурной среды, создание условий необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- формирование развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляет:

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

3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН учреждения среднего профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.);

- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП СПО (от ФГАУФИРО);

- Примерные программы по общеобразовательным дисциплинам одобренным департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России;

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

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования от «03» февраля 2011 г.;

- Устав Милютинского филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «МАПТ».

- Положения и нормативные документы МФ ГБПОУ РО «МАПТ».

3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 147 недель в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	75
Учебная практика	24
Производственная практика	17
Промежуточная аттестация	5
Государственная (итоговая) аттестация	2
Каникулярное время	24
Итого:	147

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

3.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

3.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

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

Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ДПК 1.3	Готовить блюда из овощей и грибов донской и зарубежной кухни.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ДПК 2.6	Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста донской и зарубежной кухни
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ДПК 3.5	Готовить супы и соусы донской и зарубежной кухни
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.4	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом донской и зарубежной кухни
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ДПК 5.5	Готовить и оформлять простые блюда донской и зарубежной кухни из мяса и домашней птицы
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок

ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ДПК 6.5	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски донской и зарубежной кухни
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюд
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ДПК 7.4	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки донской и зарубежной кухни
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ДПК 8.7	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия донской и зарубежной кухни

3.4. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии имеет следующую структуру:

О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД	Общие дисциплины
ОУД.00	Базовые
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика (включая алгебру и начала математического анализа; геометрию)
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	По выбору из обязательных предметных областей
	Базовые
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.10	Астрономия
ОУД.11	География
ОУД.12	Экология
	Профильные
ОУД.13	Информатика
ОУД.14	Химия

ОУД.15	Биология
	Дополнительные
ОУД.16	Технология
ОУД.17	Основы предпринимательства
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.00	Физическая культура

3.5. Практикоориентированность программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего максимальной учебной нагрузки обучающе-гося, час.	Обязательная учебная нагрузка	
			Всего	В т.ч. лабораторных и практических занятий
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	232	160	92
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	46	32	18
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	46	32	18
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	48	32	16
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной	46	32	16

	деятельности			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	46	32	24
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	668	452	226
ПМ.00	Профессиональные модули	668	452	226
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	71	51	25
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	71	51	25
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	61	42	21
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	61	42	21
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	76	53	26
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	76	53	26
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	76	48	24
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	76	48	24
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	100	68	35
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	100	68	35
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	70	48	24
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	70	48	24
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	64	42	21
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	64	42	21
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	150	100	50
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	150	100	50
ФК.00	Физическая культура	72	36	36
Всего по циклам и разделу «Физическая культура»		972	648	354

3.6. Распределение формирования компетенций в структуре ППКРС

ТАБЛИЦА
распределения формирования компетенций в структуре ППКРС

ЦИКЛЫ	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																									аттестация	семестр																	
			Общие							Профессиональные																																				
			ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4			ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
Общепрофессиональный цикл	ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	9	1
	ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	9	1	
	ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	дз	1		
	ОП. 04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	дз	1		
	ОП. 05.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3	4			
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	9	2				

3.7. Требования к условиям реализации ППКРС:

3.7.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений и территорий для реализации ППКРС

№ каб	Наименование
	Кабинеты:
15 (1эт)	Русского языка. Литературы. Иностранного языка.
15 (2эт)	Истории. Обществознания.
14(1эт)	ОБЖ. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14(2эт)	Математики (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию). Физики. Астрономии
21 (2эт)	Биологии. Химии. Экологии. География
16(2эт)	Информатики. Технологии. Основ предпринимательства
11(2эт)	Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства
	Лаборатории:
12(2эт)	Микробиологии, санитарии и гигиены. Товароведения продовольственных товаров. Технического оснащения и организации рабочего места
12(1эт)	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

3.7.2. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Финансирование реализации ППКРС осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного бюджетного образовательного учреждения.

Милютинский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «МАПТ», реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума.

3.8. Информационное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

1. Антонова В.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи, 2015г.
2. Баранов М.Т. Школьный орфографический словарь, 2015г.
3. Обернихина Г.А. Литература: ч.1. 2015г.
4. Обернихина Г.А. Литература: ч.2, 2015г.
5. Безкоровайная Г.Т. Учебник английского языка, 2015г.
6. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: Ч.1, 2, 2015г.
7. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей, 2015г.
8. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум, 2015г.
9. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля, 2015.
10. Константинов В.М. Биология, 2015г.
11. Бишаева А.А. Физическая культура, 2015г.
12. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности, 2015г.
13. Шевченко Л.Л. Основы православной культуры, 2015г.
14. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей, 2015г.
15. Венков В. История донского казачества, 2015г.
16. Башмаков М.И. Математика, 2015г.
17. Цветкова М.С. Информатика, 2015г.
18. Прошин В.М. Электротехника, 2015г.
19. Прошин В.М. Лабораторно – практические работы по электротехнике, 2015г.
20. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
21. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
22. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
23. Бутейкис Н.Г., Татарская Л.Л. «Детское питание», М. «Издательский Дом МСП» 2015

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для СПО; Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
25. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
26. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
27. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
28. Соколова СВ. Основы экономики: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
29. Соколова СВ. Основы экономики: Рабочая тетрадь: Учебное пособие. - М: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
30. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2000.
31. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.
32. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2015.

3.9. Требования к оцениванию качества освоения ППКРС

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

- входной контроль;
- текущий, рубежный контроль;
- итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации.

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, рубежный контроль

Текущий, рубежный 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.

Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации

Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачётов и/или экзаменов, назначаемой образовательным учреждением, с участием ведущего(их) преподавателя(ей).

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

3.9.3. Требования к выпускным квалификационным работам

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 31.12.2014, с изм. от 02.05.2015) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 31.03.2015).

3.9.4. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

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

ПРИЛОЖЕНИЯ
АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОУД.00 Общие дисциплины

Базовые

ОУД.01 «Русский язык»

1. Место дисциплины в учебном плане:

Дисциплина «Русский язык и литература» (ОУД. 01) относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается в 1, 2, 3,4 семестре.

2. Цель дисциплины: совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической, 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.

3. Содержание дисциплины:

Русский язык: литературный язык как высшая форма национального языка. Функциональные стили речи. Роль языка в жизни общества. Текст. Типы речи. Лексика и фразеология. Словарное богатство русского языка. Фразеологические единицы. Фонетика. Графика. Орфоэпия. Основные фонетические единицы. Словообразование. Морфемика. Орфография. Состав слова. Основные способы образования слов. Правописание приставок. Правописание корней. Морфология. Имя существительное. Имя прилагательное. Глагол. Причастие как особая форма глагола. Деепричастие как особая форма глагола. Наречие. Слова категории состояния. Имя числительное. Местоимение. Служебные части речи. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание. Простое предложение. Однородные члены предложения. Виды обособленных членов предложения и условия их обособления. Прямая речь. Обращение. Диалог. Цитаты и способы цитирования. Предложения с вводными словами и конструкциями. Сложносочиненные предложения. Сложноподчиненные предложения. Бессоюзные сложные предложения. Сложные предложения с разными видами связи.

4. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-8.

5. Общая трудоемкость ОУД.01 составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 часов, в том числе:
обязательной учебной нагрузки обучающегося 114 часов;
самостоятельной работы обучающегося 57 часа.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - экзамен.

ОУД.02 «Литература»

1. Место дисциплины в учебном плане:

Дисциплина «Литература» (ОУД. 02) относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается в 1, 2, 3,4 семестре.

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

3. Содержание дисциплины:

Литература: особенности литературного процесса первой половины 19 века Русская литература второй половины 19 века. Особенности литературного процесса второй половины 19 века. Литература 50-70 годов 19 века. Поэзия второй половины 19 века. Литература 70-90-х годов 19 века. Русская литература конца 19 – начала 20 века. Поэзия серебряного века. Литература первой половины 20 века. Русское зарубежье. Великая Отечественная война в литературе. Поэзия середины 20 века. Литература второй половины 20 века. Зарубежная литература.

4. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-8.

5. Общая трудоемкость ОУД.02 составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 85 часа.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОУД.03 «Иностранный язык»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Иностранный язык» (ОУД.03) относится к базовому (общеобразовательному) циклу, базовый уровень среднего профессионального образования, дисциплина осваивается в 1, 2, 3, 4 семестрах.

2. Цель дисциплины. Развитие иноязычной коммуникативной компетенции, совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме), увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины. Межличностные отношения. Семья. Взаимоотношения в семье. Дружба. Глаголы to be, to have. Типы вопросов. Описание людей. Внешность. Характер. Личные и притяжательные местоимения. Падежи. Числительные. Повседневная жизнь. Условия жизни. Дом. Квартира. Распорядок дня. Планирование времени. Множественное число существительных. Конструкция there is/are, предлоги места, времени, направления. Образование. Обучение. Мой колледж. Моя будущая профессия. Настоящее простое время. Словообразование. Средства массовой информации. Телевидение. Радио. Пресса. Неопределенные местоимения some, any, их производные. Досуг. Спорт. Искусство. Музыка. Литература. Авторы произведений. Настоящее длительное время. Научно-технический прогресс. Интернет. Электронная почта. Страны. Народы. История. Национальности. Языки. Столицы. Артикли. Туризм. Краеведение. Виды транспорта и путешествий. Мой родной город. Степени сравнения прилагательных. Природа и человек. Климат. Экология. Модальные глаголы can, may, must, should. Повелительное наклонение. Город. Деревня. Инфраструктура. Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники. Государственное устройство. Политическая система Великобритании, России, США.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

ОУД. 04 Математика (включая алгебру и начала математического анализа; геометрию)

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Математика» относится к базовому (общеобразовательному) цикл, базовый уровень среднего профессионального образования, дисциплина осваивается в 1, 2, 3, 4 семестрах.

2. Цель дисциплины. Овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-8.

4. Содержание дисциплины. Алгебра. Развитие понятия о числе. Корни, степени и логарифмы. Основы тригонометрии. Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Уравнения и неравенства.

Начала математического анализа. Последовательности. Производная. Интеграл. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики. Геометрия. Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники. Тела и поверхности вращения. Измерения в геометрии. Координаты и векторы.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 427 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 285 часов;

самостоятельной работы обучающегося 142 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен

ОУД.05 «История»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина ОУД.05 «История» относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается в 1, 2, 3, 4 семестрах.

2. Цель дисциплины. Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, формирование мировоззрения студентов, активной жизненной позиции.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины. Предмет и роль исторической науки в формировании исторического сознания. Задачи курса «История». Историческое познание. Периодизация древнейшей, древней, новой и новейшей истории. Цивилизации Древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в средние века. История России с древнейших времен до конца XVII века. Истоки индустриальной цивилизации: Страны Западной Европы в XVI–XVIII вв. Россия в XVIII веке. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Россия в XIX веке. От новой истории к новейшей. Между мировыми войнами. Вторая мировая война. Мир во второй половине XX века. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX–XXI веков.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

ОУД.06 «Физическая культура»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Физическая культура» относится к базовому (общеобразовательному) циклу, базовый уровень среднего профессионального образования, дисциплина осваивается в 1, 2, 3, 4 семестрах.

2. Цель дисциплины. Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта, туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины. Легкая атлетика. Волейбол. Баскетбол. Профессионально прикладная физическая подготовка.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» относится к базовому (общеобразовательному) циклу, базовый уровень среднего профессионального образования, дисциплина осваивается в 1 и 2 семестрах.

2. Цель дисциплины. Подготовка студентов к поведению в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера во всех сферах их жизнедеятельности и предполагает формирование знаний, умений и отдельных навыков безопасного поведения в повседневной жизни и в процессе профессиональной деятельности.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1-ОК-7.

4. Содержание дисциплины. Государственная система обеспечения безопасности населения. Обеспечение безопасности в чрезвычайных ситуациях природного и социального характера. Опасные ситуации социального характера. Толпа и безопасность. Самооборона и её пределы. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, её структура и задачи. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Современные средства поражения, их поражающие факторы, мероприятия по защите. Современный комплекс проблем безопасности социального характера. Обеспечение личной безопасности и сохранности здоровья. ЗОЖ, как средство сохранения и укрепления индивидуального здоровья. Факторы, разрушающие здоровье. Правовые аспекты взаимоотношений полов. Обеспечение безопасности при активном отдыхе в природных условиях. Основы медицинских знаний и оказание первой доврачебной помощи. Первая медицинская помощь и правила ее оказания. Инфекционные заболевания. Первая медицинская помощь при неотложных состояниях. Основы обороны государства и воинская обязанность. Основы обороны государства и ее организации. Военнослужащий – защитник своего Отечества. Тема Боевые традиции вооруженных сил России.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОУД.00 По выбору из обязательных предметных областей Базовые

ОУД.08 «Физика»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС. Дисциплина «Физика» (ОУД.08) является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

2. Цель дисциплины: дать учащимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными физическими понятиями и практическим применением.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1-ОК-7.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- формулирование познавательной цели при изучении физических законов, процессов и явлений;
- поиск и выделение информации из различных источников информации и современных информационных технологий;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- моделирование процессов;
- анализ и синтез процессов и явлений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- формулирование и обсуждение проблем естественнонаучного содержания; за защиту окружающей среды;

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 114 часов;

самостоятельной работы обучающегося 57 часов.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

ОУД.09 «Обществознание (включая экономику и право)»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина ОУД.09 «Обществознание (включая экономику и право)» относится к профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается в 1, 2, 3, 4 семестрах.

2. Цель дисциплины. Овладение студентами знаниями в области обществознания предполагает: умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования. Значимость социального знания. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Ценности и нормы. Цель и смысл человеческой жизни. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Основные особенности научного мышления. Свобода человека и ее ограничители (внутренние – со стороны самого человека и внешние – со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Общество как сложная система. Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира. Процессы глобализации. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Основы знаний о духовной культуре человека и общества. Духовная культура личности и общества. Понятие о культуре. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. Наука и образование в современном мире. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств. Социальные отношения. Социальная роль и стратификация. Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности. Социальные нормы и конфликты. Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов. Важнейшие социальные общности и группы. Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Политика как общественное явление. Политика и власть. Государство в политической системе. Понятие власти. Типы общественной власти. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства.

Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов – основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Участники политического процесса. Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации -
дифференцированный зачет

ОУД.10 «Астрономия»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина ОУД.10 «Астрономия» относится к профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается в 3 и 4 семестрах.

2. Цель дисциплины: осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира; приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники; овладение умениями 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; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни; формирование научного мировоззрения; формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-8.

4. Содержание дисциплины. Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики. Звезды и созвездия. Видимая звездная величина. Небесная сфера. Связь видимого расположения объектов на небе и географических координат наблюдателя. Кульминация светил. Видимое годичное движение Солнца. Эклиптика. Видимое движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Время и календарь. Развитие представлений о строении мира. Геоцентрическая система мира. Становление гелиоцентрической системы мира. Конфигурации планет и условия их видимости. Синодический и сидерический (звездный) периоды обращения планет. Законы Кеплера. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе. Горизонтальный параллакс. Движение небесных тел под действием сил тяготения. Определение массы небесных тел. Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов в Солнечной системе. Природа тел Солнечной системы. Солнце и звезды. Наша Галактика — Млечный Путь. Наша Галактика. Ее размеры и структура. Звездные скопления. Спиральные рукава. Ядро Галактики. Области звездообразования. Вращение Галактики. Проблема «скрытой» массы (темная материя). Строение и эволюция Вселенной. Жизнь и разум во Вселенной. Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы. Сложные органические соединения в космосе.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:
максимальная учебная нагрузка обучающегося 53 часа, в том числе:
аудиторная учебная нагрузка обучающегося 35 час;
самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации – зачет.

ОУД.11 «География»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «География» относится к базовому (общеобразовательному) блоку, базовый уровень среднего профессионального образования дисциплина осваивается в 3 семестре

2. Цель дисциплины. Освоение системы географических знаний о многообразии изменяющегося мира, взаимосвязи природы, населения и хозяйства стран; развитие познавательных интересов, знакомство с регионами и странами мира, их проблемы, отношение к окружающей среде; использование в практической деятельности разнообразных географических методов, знаний и умений; нахождение и применение географической информации (карты, статистические материалы, Интернет); понимание географической специфики крупных регионов и стран мира.

3. Требования к уровню освоения содержания курса. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины. Источники географической информации. Политическая карта мира. География населения мира. География мировых природных ресурсов. География мирового хозяйства. Регионы и страны мира. Россия в современном мире. Глобальные проблемы человечества.

5. Общая трудоемкость.

Максимальная учебная нагрузка – 54, в том числе
обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 часов,
самостоятельная работа – 18 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - зачет

ОУД.12 «Экология»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина «Экология» (ОУД. 12) относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается на 4 семестре.

2. Цели и задачи дисциплины: целью освоения дисциплины является формирование базовых представлений об основных теоретических и прикладных направлениях экологии, важнейших экологических проблемах современности, причинах их возникновения и возможных путях решения. В задачи курса входят ознакомление студентов с современной экологией как междисциплинарным комплексом знаний, понятийно-терминологическим аппаратом, применяемым при анализе возникающих экологических проблем на локальном, региональном и глобальном уровнях; ознакомление обучающихся с основными характеристиками экосистемного уровня организации биосферы, формирование понимания смысла понятия «природные возобновимые и невозобновимые ресурсы и резервы»; дать представление о причинах возникновения различных экологических проблем в окружающей среде и стратегиях по выходу из глобального экологического кризиса.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины: предмет и задачи экологии как науки. Биосфера и человек: структура биосферы, экосистемы, взаимоотношения организма и среды, экология и здоровье человека. Глобальные проблемы окружающей среды, экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы. Основы экономики природопользования; экозащитные технологии и техника. Основы экологического права, профессиональная ответственность; международное сотрудничество в области окружающей среды. Экологическое сознание человека и общества. Проблемы экологического просвещения и образования.

5. Общая трудоемкость ОУД.10 составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - зачет

О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОУД.00 По выбору из обязательных предметных областей Профильные

ОУД. 13 «Информатика»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина «Информатика» (ОУД. 13) относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается на 1, 2, 3 семестрах.

2. Цель дисциплины: в дисциплине «Информатика» излагается материал, относящийся к общим основам использования компьютеров в профессиональной деятельности. Полученные знания по данной дисциплине используются при изучении большинства специальных дисциплин. В рамках курса студенты знакомятся с имеющимися данными о новых информационных технологиях, об основных возможных подходах к их психологическому анализу и применению в социальной работе.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины: Информационная деятельность человека. Информация и информационные процессы. Средства информационных и коммуникационных технологий. Технологии создания и преобразования информационных объектов. Телекоммуникационные технологии.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

1. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Химия» относится к базовому (общеобразовательному) циклу, базовый уровень среднего профессионального образования, дисциплина осваивается в 1, 2, 3, 4 семестрах.

2. Цель дисциплины:

- формирование общекультурных компетенций, теоретических знаний, практических умений и навыков, в области экологически грамотного использования химических веществ, как в профессиональной, так и бытовой деятельности;

- формирование основ понимания естественнонаучной картины мира; ознакомление с наиболее важными идеями и достижениями химии и на этой основе создание фундамента для формирования личностного мировоззрения и профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

-мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности.

-формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение информации

- знаково-символические моделирование

- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)

- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;

- подведение под понятие, выведение следствий;

- построение логической цепи рассуждений;

- доказательство;

- выдвижение гипотез и их обоснование.

- формулирование проблемы;

- определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно.

-определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата;

составление плана и последовательности действий, выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка 270 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося 90 часов;

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, экзамен

ОУД. 15 «Биология»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина ОУД.15 «Биология» относится к профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается на 1, 2 семестрах.

2. Цель учебной дисциплины: формирование и систематизирование знаний по биологии.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- формулирование проблемы, самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно;
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата;
- составление плана и последовательности действий;
- выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов;

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОУД.00 По выбору из обязательных предметных областей Дополнительные

ОУД.16 «Технология»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина ОУД.16 «Технология» относится к профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается на 3, 4 семестрах.

2. Цель дисциплины. Подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики; формирование культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение профессиональных и жизненных планов в условиях рынка труда.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-7.

4. Содержание дисциплины: «Производство, труд и технологии», «Технологии проектирования и создания материальных объектов и услуг», «Профессиональное самоопределение и карьера», «Проектная деятельность». Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды. Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,

5. Общая трудоемкость ОУД.14 составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации -
дифференцированный зачет

ОУД. 17 «Основы предпринимательства»

1. Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина ОУД.17 «Основы предпринимательства» относится к дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла, дисциплина осваивается на 3, 4 семестрах.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование комплекса знаний о принципах предпринимательства в Российской Федерации.

Задачи:

- понятие, функции и виды предпринимательства
- сущность и назначение бизнес-плана
- методику составления бизнес-плана и оценки его эффективности
- сущность предпринимательского риска
- сущность культуры предпринимательства
- сущность предпринимательской тайны
- организационно-управленческие функции предприятия
- сущность и виды ответственности предпринимателей

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1 – ОК-8.

4. Содержание дисциплины

Сущность предпринимательства и его виды. Принятие предпринимательского решения. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия. Бизнес-планирование. Организационно-управленческие функции предприятия. Предпринимательский риск. Культура предпринимательства. Предпринимательская тайна. Культура предпринимательства

5. Общая трудоемкость ОУД.17 составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе:
обязательной учебной нагрузки обучающегося 57 часа;
самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

6. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

ОП 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу ППКРС, осваивается в 1-м семестре.

2. Цель дисциплины – формирование у будущих специалистов представлений об основных группах микроорганизмов, вызывающих различные виды порчи как продовольственных, так и непродовольственных товаров, о гигиене и санитарии.

Основные задачи курса:

- ознакомить обучающихся с основами общей микробиологии;
- познакомить с возможными пищевыми заболеваниями микробной и немикробной природы; – показать значение внешней среды в инфицировании пищевых продуктов;
- познакомить с основами санитарии и гигиены;
- научить студентов проводить микробиологический анализ важнейших пищевых продуктов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.3; ПК 5.1 - 5.4; ПК 6.1 - 6.4; ПК 7.1 - 7.3; ПК 8.1 - 8.6

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 46 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 ч., в том числе:

практических и лабораторных занятий - 18 ч

Самостоятельная работа обучающегося - 14 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - экзамен

ОП 02.«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

1.Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу ППКРС, осваивается в 1-м семестре.

2.Цель дисциплины – формирование у будущих специалистов представлений об основных группах микроорганизмов, вызывающих различные виды порчи как продовольственных, так и непродовольственных товаров, о гигиене и санитарии.

Основные задачи курса:

- ознакомить студентов с основами общей микробиологии;
- познакомить с возможными пищевыми заболеваниями микробной и немикробной природы; – показать значение внешней среды в инфицировании пищевых продуктов;
- познакомить с основами санитарии и гигиены;
- научить студентов проводить микробиологический анализ важнейших пищевых продуктов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 –7 ; ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.3; ПК 5.1 - 5.4; ПК 6.1 - 6.4; ПК 7.1 - 7.3; ПК 8.1 - 8.6

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 46 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 ч., в том числе:

практических и лабораторных занятий - 18 ч

Самостоятельная работа обучающегося - 14 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - экзамен

ОП 03.«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу ППКРС, осваивается в 1-м семестре.

Цель дисциплины – формирование у будущих специалистов представлений о техническом оснащении производства на предприятиях общественного питания.

Основные задачи курса:

- ознакомить обучающихся с основными принципами организации производства и обслуживания на предприятиях общепитания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.3; ПК 5.1 - 5.4; ПК 6.1 - 6.4; ПК 7.1 - 7.3; ПК 8.1 - 8.6

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 48 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 ч., в том числе:

практических и лабораторных занятий - 16 ч

Самостоятельная работа обучающегося - 14 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

ОП 04.«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1. **Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу ППКРС, осваивается в 5-м семестре.
2. **Цель дисциплины** – формирование предпринимательской культуры.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины.** В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.3; ПК 5.1 - 5.4; ПК 6.1 - 6.4; ПК 7.1 - 7.3; ПК 8.1 - 8.6
4. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет:
Максимальная учебная нагрузка - 46 ч.
Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 ч., в том числе:
практических и лабораторных занятий - 16 ч
Самостоятельная работа обучающегося - 15 ч.
5. **Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации** - дифференцированный зачет

ОП 05.«Безопасность жизнедеятельности»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу ППКРС, осваивается в 4-м семестре.

2. Цель дисциплины – в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.3; ПК 5.1 - 5.4; ПК 6.1 - 6.4; ПК 7.1 - 7.3; ПК 8.1 - 8.6

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 46 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 ч., в том числе:

практических и лабораторных занятий - 24 ч

Самостоятельная работа обучающегося - 15 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - зачет

Профессиональные модули

ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы, дисциплина осваивается во 2-м семестре. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- способов оформления и подачи блюд из овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
 - обрабатывать различными методами овощи и грибы;
 - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
 - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- знать:
- ассортимент, товароведную характеристик и требования к качеств различных видов овощей и грибов;
 - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
 - технику обработки овощей, грибов, пряностей;
 - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
 - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
 - правила хранения овощей и грибов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - приготовление блюд из овощей и грибов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 1.1 - 1.2. ДПК 1.3

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 71 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 51 ч., в том числе практических и лабораторных занятий - 25ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 20 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

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

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивается в 3-м семестре. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

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

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 2.1 - 2.5. ДПК 2.6

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 61 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 42 ч., в том числе

практических и лабораторных занятий - 21 ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 19 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

ПМ 03. «Приготовление супов и соусов»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивается в 3,4-м семестрах. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов.

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

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

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

требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

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

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов; - правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - приготовление супов и соусов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 3.1 - 3.4. ДПК 3.5

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 76 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 53 ч., в том числе

практических и лабораторных занятий - 26 ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 23 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивается в 5-м семестре. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

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

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

иметь практический опыт:

-обработки рыбного сырья;

-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

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

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

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

знать:

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

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

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

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

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

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

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

-правила их безопасного использования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 4.1 - 4.3. ДПК 4.4

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 76 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 ч., в том числе

практических и лабораторных занятий - 24 ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 28 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивается в 4,5-м семестрах. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

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

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

Иметь практический опыт:

-обработки сырья;

-приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

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

-оценивать качество готовых блюд;

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

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

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

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 5.1 - 5.4. ДПК 5.5

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 100 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 68 ч., в том числе практических и лабораторных занятий - 35 ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 32 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивается в 5-м семестре. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

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

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

Иметь практический опыт:

-подготовки гастрономических продуктов;

-приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок;

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

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

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

-правила проведения бракеража;

-правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

-требования к качеству холодных блюд и закусок;

-способы сервировки и варианты оформления;

-температуру подачи холодных блюд и закусок;

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 6.1 - 6.4. ДПК 6.5

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 70 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 ч., в том числе

практических и лабораторных занятий - 24 ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 22 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивается в 5-м семестре. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

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

иметь практический опыт:

-приготовления сладких блюд;

-приготовления напитков;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

-оценивать качество готовых блюд;

знать:

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования качеству сладких блюд и напитков;

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

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

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления,

-правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

-температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 7.1 - 7.3. ДПК 7.4

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 64 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 42 ч., в том числе

практических и лабораторных занятий - 21 ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 22 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

ПМ 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

1. Место дисциплины в структуре ППКРС: относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивается в 5-м семестре. Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

иметь практический опыт:

-приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

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

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

-оценивать качество готовых изделий;

знать:

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

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

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

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

-правила поведения бракеража;

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

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 7; ПК 8.1 - 8.6. ДПК 8.7

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка - 150 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 100 ч., в том числе практических и лабораторных занятий - 50 ч.

Самостоятельная работа обучающегося - 50 ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный).

ФК. 00 «Физическая культура»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и раздел «Физическая культура» основной профессиональной образовательной программы, дисциплина осваивается во 4,5-м семестрах.

2. Цель дисциплины. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- виды физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

3. Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2, ОК- 3, ОК-6

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальная учебная нагрузка 72 ч.

Самостоятельная работа обучающегося 36ч.

5. Форма итогового контроля в рамках промежуточной аттестации - зачет

Аннотация программ учебных практик

Согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду.

ВИДЫ ПРАКТИК

Индекс	Наименование практик	Курс	Семестр	Кол-во недель	Кол-во часов
Учебная практика					864
УП.01.01	Учебная практика	1 курс	2	2	72
УП.02.01	Учебная практика	2 курс	3	2	72
УП.03.01	Учебная практика	2 курс	4	2	72
УП.04.01	Учебная практика	3 курс	5	2	72
УП.05.01	Учебная практика	3 курс	5	4	144
УП.06.01	Учебная практика	3 курс	6	2	72
УП.07.01	Учебная практика	3 курс	5	2	72
УП.08.01	Учебная практика	3 курс	6	8	288

Учебная практика проводится на базе МФ ГБПОУ РО «Морозовский агропромышленный техникум».

Цель учебной практики:

Формирование практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы по специальности в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета на основании предоставленных отчетов.

Аннотация программ производственных практик

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 260807.01.02 (19.01.17) «Повар, кондитер».

ВИДЫ ПРАКТИК

Индекс	Наименование практик	Курс	Семестр	Кол-во недель	Кол-во часов
Производственная практика					612
ПП.01.01	Производственная практика	1 курс	2	2	72
ПП.02.01	Производственная практика	2 курс	3	2	72
ПП.03.01	Производственная практика	2 курс	4	2	72
ПП.04.01	Производственная практика	3 курс	6	2	72
ПП.05.01	Производственная практика	3 курс	6	2	72
ПП.06.01	Производственная практика	3 курс	6	2	72
ПП.07.01	Производственная практика	3 курс	6	2	72
ПП.08.01	Производственная практика	3 курс	6	3	108

Производственная практика проводится на профильных организациях концентрировано.

Цель производственной практики:

Формирование практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы по специальности в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- непосредственное участие обучающегося в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета на основании предоставленных отчетов.