

**АННОТАЦИЯ**

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
среднего профессионального образования подготовки квалифицированных  
рабочих (служащих) по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

**1. Нормативно-правовые основы разработки профессиональной образовательной программы**

Нормативно-правовую основу разработки профессиональной образовательной программы) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;

- Рекомендации по организации получения образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования № 06-259 от 17 марта 2015 года;

- Устав ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

**Цель** профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер - методическое обеспечение реализации ФГОС и на этой основе формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по данному направлению при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

## 1. Нормативный срок освоения ОПОП:

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

\* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 247 от 17 марта 2015г. зарегистрирован в Минюсте РФ 03 апреля 2015г., регистрационный №36713 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

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

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

### 3.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

3.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

3.3.3 Приготовление супов и соусов.

3.3.4 Приготовление блюд из рыбы.

3.3.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.3.6 Приготовление холодных блюд и закусок.

3.3.7 Приготовление сладких блюд и напитков.

3.3.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### 3.4 Виды профессиональной деятельности выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Код  
ВПД 1

Наименование  
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.

Код  
ВПД 2

Наименование  
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.

Код  
ВПД 3

Наименование  
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.

Код  
ВПД 4

Наименование  
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.

Код Наименование  
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, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Код Наименование  
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.

Код Наименование  
ВПД 7 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Код Наименование  
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.
--------	--

В результате освоения ОПОП выпускник по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать **общими компетенциями**.

**Общие компетенции, включающие в себя способность:**

Код ОК	Наименование
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)* <a href="#">(2)</a>

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП: учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), учебной (производственное обучение), производственной практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость УД, ПМ и практик в зачетных единицах, а также их максимальная и аудиторная трудоемкость в часах в соответствии с требованиями ФГОС. Определены часы на самостоятельную работу, выполнение лабораторных и практических работ

### **3.5. Структура профессиональной образовательной программы:**

**ФГОС** среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798)

- **Учебный план;**

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

**Вариативная часть ОПОП** распределяется и расходуется на увеличение объема времени на дисциплины и модули обязательной части.

Часы вариативной части в объеме 216/144 час. распределены в структуре ОПОП следующим образом

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов (максимальной/аудиторной нагрузки)	Количество часов (вариативной максимальной/аудиторной Нагрузки)
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3075/2052</b>	<b>-</b>
ОУД.1	Русский язык и литература	427/285	-
ОУД.2	Иностранный язык	256/171	-
ОУД.3	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	342/228	-
ОУД.4	История	256/171	-
ОУД.5	Физическая культура	256/171	-
ОУД.6	ОБЖ	108/72	-
ОУД.7	Информатика	162/108	-
ОУД.8	Физика	162/108	-
ОУД.9	Химия	256/171	-
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и Право)	256/171	-
ОУД.11	Биология	108/72	-
ОУД.12	География	108/72	-
ОУД.13	Экология	108/72	-
УД.14	Основы корпоративной культуры	48/32	-
УД.15	Кухни народов мира	222/148	-
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>290/199</b>	<b>58/39</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	48/32	11/8
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	93/62	20/12
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	61/41	16/11
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	44/32	11/8
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	44/32	-
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули 452/ 308</b>	<b>610/413</b>	<b>158/105</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>192/176</b>	<b>12/8</b>
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	48/32	12/8
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	36/36	-
ПП.01	Производственная практика (стажировка)	108/108	-
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>231/214</b>	<b>12/8</b>
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	51/34	12/8
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	72/72	-
ПП.02	Производственная практика (стажировка)	108/108	-
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>246/ 212</b>	<b>12/8</b>
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	102/68	12/8
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	36/36	-
ПП.03	Производственная практика (стажировка)	108/108	-

<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>225/199</b>	<b>12/8</b>
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	81/55	12/8
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	36/36	
ПП.04	Производственная практика (стажировка)	108/108	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>392/362</b>	<b>12/8</b>
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	104/74	12/8
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	108/108	
ПП.05	Производственная практика (стажировка)	180/180	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>308/290</b>	<b>60/40</b>
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	56/38	60/40
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	72/72	
ПП.06	Производственная практика (стажировка)	180/180	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>228/212</b>	<b>12/8</b>
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	48/32	12/8
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	36/36	
ПП.07	Производственная практика (стажировка)	144/144	
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>264/224</b>	<b>26/17</b>
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	120/80	26/17
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	108/108	-
ПП.08	Производственная практика (стажировка)	36/36	-
ФК.00	Физическая культура	<b>72/36</b>	-
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы</b>	<b>2 недели</b>	-
		<b>972/648</b>	<b>216/144</b>

Соотношение обязательной и вариативной частей составляет 80% и 20% .

#### 4. Требования к условиям реализации профессиональной образовательной программы

##### 4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети колледжа.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

#### 4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвуют 9 преподавателей, 6 – преподаватели высшей категории, 2 мастера п/о, 1 преподаватель без категории.

#### 4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Учебный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Наименование кабинета (мастерской и т.д.)	Перечень учебного оборудования
Кабинеты и лаборатории	
Учебный кулинарный цех, включает в себя функции кабинетов: - Учебного кондитерского цеха; технологии кулинарного производства; - Технологии кондитерского производства; - Микробиологии, санитарии и	Плакаты, мультимедиа проектор, компьютер, макеты, Кулинарное оборудование, поварской инвентарь.
Лаборатории	
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	Плакаты, мультимедиа проектор, компьютер, макеты
Спортивный комплекс: • спортивный зал; • открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	Спортивное оборудование и спортивный инвентарь
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; - актовый зал.	
Спортивный зал	Спортивный инвентарь

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Колледж обеспечивает организацию и проведение входного, текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Входной, текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью входного контроля является проверка знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла и степень готовности к освоению выбранной профессии.

Входной контроль проводится один раз в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение двух первых занятий, без предварительной подготовки обучающихся. Формы и методы входного контроля определяет преподаватель.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям ФГОС и подготовки к промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени,

отведенного на изучение дисциплины. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего и служащего требованиям и результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- контрольная работа по отдельной дисциплине, МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам;
- комплексный экзамен по междисциплинарным курсам;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

В соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся аттестация по профессиональному модулю проходит в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители промышленных предприятий.

Для входного, текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по ФГОС.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, является обязательной. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации является

СОГЛАСОВАНО:

*Ирина Ивановна...*  
*Ольга Владимировна...*  
*Светлана...*

Утверждаю

МБОУ «Уваровщинская сош»  
Директор  
Хохлова Екатерина Николаевна  
« 23 » 08 / 2015 г.

Утверждаю  
Директор ТОГАРОУ  
«Аграрно-промышленный колледж»  
Михайлюк Игорь Николаевич  
28.08.2015

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основой профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР  
код специальности профессии

на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования)

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения Очная  
УП

нормативный срок освоения ОПОП 2год 10 мес.

год начала подготовки по 201\_\_\_\_\_

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 798

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Стажировка	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	5	1		1	0	11	0
II курс	36	3	0		2	0	11	52
III курс	5	6	26		2	2	2	43
Всего	75	14	27		5	2	24	147

2. План учебного процесса

Наименование дисциплины, раздела, темы, лекции, семинары, практические занятия, лабораторные работы, курсы, проекты	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (часы)				Распределение обязательной нагрузки по семестрам								
		Материальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная	в т.ч.	I курс		II курс		III курс				
						в сем.		в сем.		в сем.				
						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.			
<b>Итого:</b>	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	к	л	м	н	о
01.00	Общерабочий учебный план	407,4(85)	3075	1033	2052	870	425	550	440	637	0	0	0	0
02.01	Резерв в учебном плане	3,3(3)	427	142	285	168	68	75	65	77				
02.02	Иные учебные планы	~3,3(3)	256	85	171	171	41	45	30	46				
02.03	Материальная нагрузка по учебно-методическому комплексу дисциплин	~3,3(3)	342	114	228	114	55	61	50	62				
02.04	Семинары	~3,3(3)	256	85	171	167	41	43	39	46				
02.05	Физические нагрузки	~3,3(3)	108	36	72	48	72			108				
02.06	ИИЖ	~3,3(3)	162	54	108	70	40	68						
02.07	Информатика	~3,3(3)	162	54	108	20	40	68						
02.08	Физика	~3,3(3)	256	85	171	30	40	131						
02.09	Химия	~3,3(3)	256	85	171	0	0	36	0,8	103				
02.10	Специальные курсы, материалы и проекты	~3,3(3)	108	36	72	6	36	36						
02.11	Биология	~3,3(3)	108	36	72	12	12	72	30	32				
02.12	География	~3,3(3)	108	36	72	12	12	72	30	32				
02.13	Учение на занятиях	~3,3(3)	108	36	72	12	12	72	30	32				
02.14	Дисциплины по выбору ОО	~3,3(3)	48	16	32	12	12	12						
02.15	Основы организации культуры	~3,3(3)	222	74	148	48	48	89	60					
02.16	Культурология	~3,3(3)	92,3(47)	324	640(147)	338	187	230	136	191	576	756		
03.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1,5(30)	290	91	199	100	94	41	32	32	4	0		
03.01	Очные образовательные программы в бакалавриате и магистратуре	~3,3(3)	48	16	32	16	32							
03.02	Формирование навыков освоения программ (курсов, тематических комплексов)	~3,3(3)	92	31	62	32	62							
03.03	Телематические программы и организации работы в сети	~3,3(3)	61	20	41	30	41							
03.04	Экспертные и организационные программы (проектные, тематические)	~3,3(3)	44	12	32	16	32							
03.05	Иные формы профессиональной подготовки	~3,3(3)	12	4	8	4	8							
04.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.01	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.02	Профессиональные программы	~3,3(3)	192	66	126	46	46			66		108		
04.03	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.04	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.05	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.06	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.07	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.08	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.09	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.10	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.11	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.12	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.13	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.14	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.15	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.16	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.17	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.18	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.19	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.20	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.21	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.22	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.23	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.24	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.25	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.26	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.27	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.28	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.29	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.30	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.31	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.32	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.33	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.34	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.35	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.36	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.37	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.38	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.39	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.40	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.41	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.42	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.43	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.44	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.45	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.46	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.47	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.48	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.49	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.50	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.51	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.52	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.53	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.54	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.55	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.56	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.57	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.58	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.59	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.60	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.61	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.62	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		
04.63	Профессиональные программы	~3,3(3)	61,0	197	413	206	93	237	104	159	540	756		



<p><b>ПОЯСНЕНИЯ к учебному плану</b></p>	<p>Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального учреждения «Тамбовский колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Юрисконсульт» в Минюсте РФ 20 августа 2013 г., регистрационный № 29749, изменения в стандарт - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 247 от 17 марта 2015 г., зарегистрированный в Минюсте РФ 03 апреля 2015 г., регистрационный №36713</p> <p>Срок обучения в соответствии с данным учебным планом составляет 2 года 10 мес.</p> <p>Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по основным основным образовательной программы.</p> <p>Вариативная часть, в количестве 216/144 час, направлена на расширение подготовки, приобретение содержания обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.</p> <p>Общий объем планируемого времени в учебной году составляет не менее 11 недель, в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период.</p> <p>Образовательное учреждение имеет право для группы студентов использовать, 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.</p> <p>Концепции для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматривается образовательной организацией на расчеты 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения занятий (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.</p> <p>Реализация ФГОС среднего общего образования (профильное обучение), и пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении трудовых рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получившей профессии или специальности среднего профессионального образования». Срок освоения ППКС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, канвузлы – 22 недели.</p> <p>Практика является обязательным разделом ППКС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций и процесс выделения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКС, предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводится образовательной организацией при освещении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и распродолжены, реализуется в организациях, направленные деятельности которых программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики. Производственная практика проводится с учетом (или на основании) результатов, полученных обучающимися соответствующей профессии, подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) документов, подтверждающих соответствие обучающихся.</p> <p>Оценка качества освоения ППКС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся колледжем самостоятельно и Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональным модулям доводятся до сведения обучающихся и течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются: экзамен, дифференцированный зачет, зачет.</p> <p>По результатам освоения профессиональных модулей обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Присвоение квалификации по профессии рабочего производится с участием работодателей.</p> <p>Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижениям поставленным требованиям соответствующей ППКС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоение компетенции.</p> <p>Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и меж-дисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предоставления положительного заключения работодателей.</p> <p>Оценка качества подготовки обучающихся и выпускника осуществляется в духе основных направлений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка уровня освоения дисциплины;</li> <li>- Оценка компетенций обучающихся.</li> </ul> <p>Формы проведения государственной итоговой аттестации</p> <p>Государственная итоговая аттестация включает анализ выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа), экзаменационные требования - соответствие результатам выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать возможность работы не ниже уровня по профессии рабочего, государственного ФГОС СПО</p>
<p>Согласовано Зам. директора по учебной работе Прессель В. И.</p>	<p> И.М. Журавская Е.В. Федулова</p>

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И  
ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Программа по русскому языку составлена на основе Примерной программы по учебной дисциплине «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. (Автор Воителева Т.М.).

При получении профессий СПО технического, естественнонаучного профилей студенты изучают русский язык как базовый учебный предмет в объеме 114 часов, самостоятельной работы студента – 57 часов.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание** гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- **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;
- **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- **овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- **применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

При изучении русского языка как базового учебного предмета решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности. В соответствии с целями преподавания решаются следующие **задачи курса русского языка**:

- формирование знаний о связи языка и истории;
- закрепление и углубление знаний об основных единицах и уровнях языка, фонетике, лексике, фразеологии, грамматике, правописанию:

1) закрепление знаний о языковой норме, развитие умения анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления, совершенствование навыка применения в практике речевого общения основных норм современного русского литературного языка;

2) совершенствование орфографической и пунктуационной грамотности;

- расширение знаний о стилях речи, их признаках, правилах использования;

- развитие и совершенствование способности создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в разных сферах общения;

- осуществление речевого самоконтроля;

- оценивание устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- формирование и совершенствование основных информационных умений и навыков: чтение и информационная переработка текстов разных типов, стилей и жанров, работа с различными информационными источниками.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования базового уровня.

Содержание программы структурировано на основе компетентного подхода. В соответствии с этим у обучающихся развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая (языковедческая) и культуроведческая компетенции.

В реальном учебном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется не только при освоении раздела «Язык и речь», но и при изучении фонетики, лексики, словообразования, морфологии, синтаксиса, поскольку при изучении названных разделов большое внимание уделяется употреблению единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью.

Совершенствованию коммуникативных умений, речевых навыков и культуры речи способствует подготовка студентами устных выступлений, рефератов, информационная переработка текста (составление плана, тезисов, конспектов, аннотаций и т.д.).

Языковая и лингвистическая (языковедческая) компетенции формируются в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка, умения пользоваться различными лингвистическими словарями, обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование культуроведческой компетенции может проходить в процессе работы над специально подобранными текстами, отражающими традиции, быт, культуру русского и других народов.

Русский язык, как средство познания действительности, обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающегося, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности. Особое значение придается изучению профессиональной лексики, терминологии, развитию навыков самоконтроля и потребности обучающихся обращаться к справочной литературе (словарям, справочникам и др.).

Содержание программы ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития человека.

Применяемые виды и формы контроля уровня подготовки студентов соответствуют Уставу и Положению о промежуточной и итоговой аттестации обучающихся образовательного учреждения.

**Виды и формы контроля:**

- *промежуточный*: тестирование, развернутый ответ на вопрос, текущий опрос, фронтальный опрос, конспектирование, реферат, сочинение, диктант, заполнение опорной таблицы;

- *итоговый*: диктант, презентация проектов, тестирование.

Планируемый уровень подготовки выпускников на конец учебного года в соответствии с требованиями, установленным федеральными государственными образовательными стандартами, образовательной программой образовательного учреждения прописан в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников».

**Данная рабочая программа реализуется на основе учебников:**

Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений. - М., 2014.

Воителева Т. М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник

для 10 класса общеобразовательной школы. — М., 2014.

Воителева Т. М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник

для 11 класса общеобразовательной школы. — М., 2014.

Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Пособие для занятий по русскому языку в старших классах средней школы. – М., 2014.

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА»**

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Программа составлена на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» для профессиональных образовательных организаций / Г. А. Обернихина, Т. В. Емельянова, Е. В. Мацыяка, К. В. Савченко. — М. : Издательский центр «Академия», 2015.

При получении профессий СПО студенты изучают литературу как базовый учебный предмет в объеме максимальной учебной нагрузки студента 256 часов, в том

числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 171 час;  
самостоятельной работы студента 85 часов;  
контрольных работ – 14 часов

Программа выполняет две основные функции:

Информационно-методическая функция позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами данного учебного предмета.

Организационно-планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов.

### **Структура документа**

Программа включает следующие разделы: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов; учебно-тематический план; требования к уровню подготовки выпускников; литература и средства обучения.

Все содержание литературного образования разбито на разделы согласно этапам развития русской литературы, что соответствует принципу построения курса на историко-литературной основе. Программа включает в себя перечень выдающихся произведений художественной литературы с аннотациями к ним. Таким образом детализируется обязательный минимум содержания литературного образования: указываются направления изучения творчества писателя, важнейшие аспекты анализа конкретного произведения (раскрывается идейно-художественная доминанта произведения); включаются историко-литературные сведения и теоретико-литературные понятия, помогающие освоению литературного материала. Произведения малых эпических жанров и лирические произведения чаще всего сопровождаются одной общей аннотацией.

### **Структура программы**

- Литература первой половины XIX века
- Литература второй половины XIX века.
- Литература первой половины XX века
- Литература второй половины XX века

Произведения литературы народов России и зарубежной литературы изучаются в связи с русской литературой.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье;

понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям

учащегося.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение литературы на базовом уровне сохраняет фундаментальную основу курса, систематизирует представления студентов об историческом развитии литературы, позволяет глубоко и разносторонне осознать диалог классической и современной литературы. Курс строится с опорой на текстуальное изучение художественных произведений, решает задачи формирования читательских умений, развития культуры устной и письменной речи.

Приобщение к богатствам отечественной и мировой художественной литературы позволяет формировать духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения, развивать эстетический вкус и литературные способности студента, воспитывать любовь и привычку к чтению.

Основными критериями отбора художественных произведений для изучения являются их высокая художественная ценность, гуманистическая направленность, позитивное влияние на личность обучающегося, соответствие задачам его развития и возрастным особенностям, а также культурно-исторические традиции и богатый опыт отечественного образования.

Курс литературы опирается на следующие виды деятельности по освоению содержания художественных произведений и теоретико-литературных понятий:

–Осознанное, творческое чтение художественных произведений разных жанров.

–Выразительное чтение.

–Различные виды пересказа.

–Заучивание наизусть стихотворных текстов.

–Определение принадлежности литературного (фольклорного) текста к тому или иному роду и жанру.

–Анализ текста, выявляющий авторский замысел и различные средства его воплощения; определение мотивов поступков героев и сущности конфликта.

–Выявление языковых средств художественной образности и определение их роли в раскрытии идейно-тематического содержания произведения.

–Участие в дискуссии, утверждение и доказательство своей точки зрения с учетом мнения оппонента.

–Подготовка рефератов, докладов; написание сочинений на основе и по мотивам литературных произведений.

## **Цели**

*Изучение литературы направлено на достижение следующих целей:*

• **воспитание** духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

• **развитие** представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей обучающихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи обучающихся;

• **освоение** текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

• **совершенствование умений** анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

### **Задачи**

#### ***Изучение литературы способствует решению следующих задач:***

- формирование способности понимать и эстетически воспринимать произведения русской литературы;
- обогащение духовно-нравственного опыта и расширение эстетического кругозора студентов;
- совершенствование речевой деятельности: умений и навыков, обеспечивающих владение русским литературным языком, его изобразительно-выразительными средствами.

### **Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Программа предусматривает формирование у студентов общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В этом направлении приоритетами для учебного предмета "Литература" являются:

- поиск и выделение значимых функциональных связей и отношений между частями целого, выделение характерных причинно-следственных связей;
- сравнение, сопоставление, классификация;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ;
- способность устно и письменно передавать содержание текста в сжатом или развернутом виде;
- осознанное беглое чтение, проведение информационно-смыслового анализа текста, использование различных видов чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.);
- владение монологической и диалогической речью, умение перефразировать мысль, выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд и др.) в соответствии с коммуникативной задачей;

- составление плана, тезисов, конспекта;
- подбор аргументов, формулирование выводов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и др. базы данных;
- самостоятельная организация учебной деятельности, владение навыками контроля и оценки своей деятельности, осознанное определение сферы своих интересов и возможностей.

### **Виды и формы контроля:**

- *промежуточный*: пересказ (подробный, сжатый, выборочный, с изменением лица рассказчика, художественный), выразительное чтение (в том числе наизусть), развернутый ответ на вопрос, викторины, анализ эпизода, анализ стихотворения, комментирование художественного текста, характеристика литературного героя, конспектирование (фрагментов критической статьи, лекции учителя, статьи учебника), сочинение на литературную тему, сообщение на литературную и историко-культурную темы, презентация проектов;

- *итоговый*: анализ стихотворения; письменный развернутый ответ на проблемный вопрос, презентация проектов, тестирование.

### **Результаты обучения**

Результаты изучения курса «Русский язык и литература. Литература» приведены в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников», который полностью соответствует стандарту. Требования направлены на реализацию деятельностного, практико- и личностно ориентированного подходов; освоение студентами интеллектуальной и практической деятельности; овладение знаниями и умениями, востребованными в повседневной жизни, позволяющими ориентироваться в окружающем мире, значимыми для сохранения окружающей среды и собственного здоровья.

Рубрика «*Знать/понимать*» включает требования к учебному материалу, который усваивается и воспроизводится студентами.

Рубрика «*Уметь*» включает требования, основанные на более сложных видах деятельности, в том числе творческой: воспроизводить содержание текста, анализировать и интерпретировать произведение, используя сведения по истории и теории литературы; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; выявлять авторскую позицию, оценивать и сопоставлять, выделять и формулировать, характеризовать и определять, выразительно читать и владеть различными видами пересказа, строить устные и письменные высказывания, участвовать в диалоге, понимать чужую точку зрения и аргументированно отстаивать свою, писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

### **Данная рабочая программа реализуется на основе учебников:**

Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11 кл. / Под ред. В.П. Журавлева. – М., 2012.  
 Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

## **АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

Данная программа составлена на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций / А. А. Коржанова, Г. В. Лаврик.–М.: Издательский центр «Академия», 2015 г., реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

1. речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

2. языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

3. социокультурная компетенция - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

4. компенсаторная компетенция - дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

5. учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении их будущей профессии; социальной адаптации; формирование качеств гражданина и патриота.

### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ МИНИМУМ СОДЕРЖАНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **РЕЧЕВЫЕ УМЕНИЯ**

Говорение

Диалогическая речь

1. Совершенствование владения всеми видами диалога на основе новой тематики и расширения ситуаций официального и неофициального общения.

2. Развитие умений: участвовать в беседе/дискуссии на знакомую тему, осуществлять запрос информации, обращаться за разъяснениями, выражать свое отношение к высказыванию партнера, свое мнение по обсуждаемой теме.

#### Монологическая речь

1. Совершенствование владения разными видами монолога, включая высказывания в связи с увиденным/прочитанным.

2. Развитие умений: делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме / проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая свои намерения/поступки; рассуждать о фактах/событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы, описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны/стран изучаемого языка.

#### Аудирование

1. Дальнейшее развитие понимания на слух (с различной степенью полноты и точности) высказываний собеседников в процессе общения, содержания аутентичных аудио,- и видеотекстов различных жанров и длительности звучания.

2. Понимание основного содержания несложных аудио- и видео текстов монологического и диалогического характера - теле- и радиопередач на актуальные темы.

3. Выборочное понимание необходимой информации в прагматических текстах (рекламе, объявлениях); относительно полного понимания высказываний собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

4. Развитие умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.

#### Чтение

Дальнейшее развитие всех основных видов чтения аутентичных текстов различных стилей: публицистических, научно-популярных (в том числе страноведческих), художественных, прагматических, а также текстов из разных областей знания (с учетом межпредметных связей):

ознакомительного чтения - с целью понимания основного содержания сообщений, репортажей, отрывков из произведений художественной литературы, несложных публикаций научно- познавательного характера;

1. изучающего чтения - с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов (инструкций, рецептов, статистических данных);

2. просмотрового/поискового чтения - с целью выборочного понимания необходимой / интересующей информации из текста статьи, проспекта.

Развитие умений выделять основные факты, отделять главную информацию от второстепенной; предвосхищать возможные события/факты; раскрывать причинно-следственные связи между фактами; понимать аргументацию; извлекать необходимую/интересующую информацию; определять свое отношение к прочитанному.

#### Письменная речь

Развитие умений писать личное письмо, заполнять анкеты, формуляры различного вида; излагать сведения о себе в форме, принятой в стране /странах изучаемого языка

(автобиография / резюме); составлять план, тезисы устного/письменного сообщения, в том числе на основе выписок из текста.

Развитие умений: расспрашивать в личном письме о новостях и сообщать их; рассказывать об отдельных фактах/событиях своей жизни, выражая свои суждения и чувства; описывать свои планы на будущее.

#### ЯЗЫКОВЫЕ ЗНАНИЯ И НАВЫКИ

##### Орфография

Совершенствование орфографических навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу.

##### Произносительная сторона речи

Совершенствование слухопроизносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу.

##### Лексическая сторона речи

Расширение объема продуктивного и рецептивного лексического минимума за счет лексических средств, обслуживающих новые темы, проблемы и ситуации общения, а также оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка.

Расширение потенциального словаря за счет овладения новыми словообразовательными моделями, интернациональной лексикой.

Развитие соответствующих лексических навыков.

##### Грамматическая сторона речи

Расширение объема значений изученных грамматических явлений. Развитие соответствующих грамматических навыков. Систематизация изученного грамматического материала.

#### СОЦИОКУЛЬТУРНЫЕ ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры стран изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

#### КОМПЕНСАТОРНЫЕ УМЕНИЯ

Совершенствование умений:

- пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании;
- прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски);
- игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста;
- использовать переспрос и словарные замены в процессе устноречевого общения.

#### УЧЕБНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ УМЕНИЯ

Дальнейшее развитие общих учебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычные и одноязычные словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры; использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

## ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА:

Практическая работа

МЕХАНИЗМЫ ФОРМИРОВАНИЯ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ:

- развивающее обучение
- модульное обучение
- использование ИКТ

ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ:

- устный
- письменный
- индивидуальный

Обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 171 час;  
самостоятельной работы студента 85 часов.

### Литература и средства обучения

1. Бескорвайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И. и др. Planet of English=Учебник английского языка для учреждений СПО.- М. 2014.
2. Бескорвайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И. и др. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО.-М., 2015
3. Голубев А. П., Балюк Н., В., Смирнова И., Б. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования.-М., 2014
4. Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей=English for Technical Colleges: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования.-М., 2014
5. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров= English for Managers: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования.-М., 2014
6. Лаврик г. В. Planet of English. Social & Financial services Practice Book=Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО.-М., 2014

### АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА, НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее — «Математика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа составлена на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» для профессиональных образовательных организаций. — М. : Издательский центр «Академия», 2015.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины

«Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) Программа выполняет две основные функции.

**Информационно-методическая функция** позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.

**Организационно-планирующая функция** предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации учащихся.

*Главной целью школьного образования* является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цели обучения алгебре и началам анализа:**

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, а также последующего обучения в высшей школе;

- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения школьных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

Реализация целей обучения на основе компетентностного, личностно-ориентированного и деятельностного подходов определяет следующие **задачи обучения:**

- приобретение математических знаний и умений;
- овладение обобщенными способами мыслительной, творческой деятельности;
- освоение компетенций: учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, ценностно-ориентационной и профессионально-трудового выбора.

Программа рассчитана на 228 учебных часов, 114 часов самостоятельной работы.

При изучении алгебры и начал анализа в старшей школе осуществляется переход от методики поурочного планирования к модульной системе организации учебного процесса. Модульный принцип позволяет не только укрупнить смысловые блоки содержания, но и преодолеть традиционную логику изучения математического материала: от единичного к общему и всеобщему и от фактов к процессам и закономерностям. В условиях модульного подхода возможна совершенно иная схема изучения математических процессов «все общее — общее — единичное».

Рабочая программа по «Математике» реализуется через формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций за счёт использования технологий дифференцированного обучения, опорных конспектов, дидактических материалов, коллективной системы обучения. Технология опорных конспектов позволяет давать и запоминать информацию блоками; дифференцированная - решает задачу индивидуального подхода, снижает конфликтные ситуации, позволяет обучающимся работать в соответствии со своим ритмом.

Применяемые виды и формы контроля уровня подготовки обучающихся соответствуют Уставу и Положению о промежуточной и итоговой аттестации обучающихся образовательного учреждения.

#### **Рабочая программа предполагает использование учебников:**

- «Алгебра и начала математического анализа. 10– 11 классы (базовый уровень)А. Н. Колмогоров 14- издание, Москва Просвещение, 2012.

- «Высшая математика в упражнениях и задачах» – под.ред. Данко П.Е., Попов, А.Г., Кожевникова Т.Я – Учебное пособие для втузов. -5-е изд., испр.- М.: Высш Шк., 2012  
Геометрия. 10-11 классы. Л. С. Атанасян, 2- издание, 2011

### **АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

*Главной целью школьного образования* является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной

суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цели обучения истории:**

I. **воспитание** гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

II. **развитие** способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

III. **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

IV. **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

V. **формирование** исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Реализация целей обучения на основе компетентностного, личностно-ориентированного и деятельностного подходов определяет следующие **задачи обучения:**

- приобретение исторических знаний и умений;
- овладение обобщенными способами мыслительной, творческой деятельности;
- освоение компетенций: учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, ценностно-ориентационной и профессионально-трудового выбора.

Основу примерной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Программа рассчитана на 171 учебный час, самостоятельной работы 85 часов.

Содержание учебного материала для учреждений СПО структурировано по проблемно-хронологическому или проблемному принципу. Так, учебный материал по истории России подается в контексте всемирной истории. Отказ от «изоляции» в изучении истории России позволяет формировать у обучающегося целостную картину мира, глубже проследить исторический путь страны в его своеобразии и сопричастности к развитию человечества в целом. Кроме того, предлагается интегрированное изложение отечественной и зарубежной истории, преемственность и сочетаемость учебного материала «по горизонтали». Объектом изучения являются основные ступени историко - цивилизационного развития России и мира в целом.

Проводится сравнительное рассмотрение отдельных процессов и явлений отечественной и всеобщей истории, таких, как социально-экономические и политические отношения в странах Европы и на Руси. Раскрываются не только внутренние, но и внешние факторы, влиявшие на развитие страны. Сравнительный анализ позволяет сопоставить социальные, экономические и ментальные структуры, политические и правовые системы, культуру и повседневную жизнь России и зарубежных стран. Особое

значение придается роли нашей страны в контексте мировой истории XX—XXI вв.

Важное значение придается освещению «диалога» цивилизаций, который представлен как одна из наиболее характерных черт всемирно-исторического процесса XIX—XXI вв. Подобный подход позволяет избежать дискретности и в изучении новейшей истории России.

Рабочая программа по «Истории» реализуется через формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций за счёт использования технологии дифференцированного обучения, технологии организации самостоятельной работы, дидактических материалов, коллективной системы обучения. Дифференцированная технология - решает задачу индивидуального подхода, снижает конфликтные ситуации, позволяет обучающимся работать в соответствии со своим ритмом. Технология организации самостоятельной работы - решает задачу вовлечения обучающихся в самостоятельную познавательную деятельность

Применяемые виды и формы контроля уровня подготовки обучающихся соответствуют Уставу и Положению о промежуточной и итоговой аттестации обучающихся образовательного учреждения.

#### **Рабочая программа предполагает использование учебников:**

- Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История Отечества с древнейших времен до наших дней.: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений.- 8 –е изд., стер. М: Издательский центр «Академия» — М., 2011.

- Уколова В.И., Ревякин А.В. Всеобщая история с древнейших времен до конца 19 века. М,2012.

Планируемый уровень подготовки выпускников на конец учебного года в соответствии с требованиями, установленным федеральными государственными образовательными стандартами, образовательной программой образовательного учреждения прописан в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников».

#### **АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: • формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке

труда; • развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; • формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; • овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; • овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; • освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; • приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями. Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ)

Программа рассчитана на 171 час обязательной нагрузки, 85 часов самостоятельной работы.

**При организации обучения используются учебники:**

1. Барчуков И.С., Назаров Ю.Н., Егоров С.С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В. Я. Кикотя, И. С. Барчукова. — М., 2010.
2. Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2011. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
3. Гамидова С.К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2012.
4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2010.
5. Сайганова Е.Г, Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. — М., 2010. — (Бакалавриат).

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

Программа учебной дисциплины «Информатика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для изучения информатики и информационно-компьютерных технологий в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

При освоении профессии СПО естественнонаучного профиля информатика изучается как профильный учебный предмет в объеме - 108 часов, 54 часа самостоятельной работы.

Итоговая форма аттестации – дифференцированный зачет. Формы и методы контроля – проведение тестирования, оценка выполнения практических работ, оценка

решения задач и др.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

Основу примерной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Содержание программы представлено пятью темами:

- информационная деятельность человека;
- информация и информационные процессы;
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- технологии создания и преобразования информационных объектов;
- телекоммуникационные технологии.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме практикумов с использованием средств ИКТ.

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность – знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение практикумов обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, включая дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

**Учебник, используемый в обучении:** Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник 10–11 кл. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2010.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

Программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа составлена на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций. — М. : Издательский центр «Академия», 2015.

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

В основе учебной дисциплины «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования в количестве 108 часов

**Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:**

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

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

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

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

– **использование** приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

**Задачи курса физики:**

- изучение основных физических явлений, фундаментальных понятий, законов и теорий классической и современной физики, включая представление о границах их применимости;
- овладение методами физического исследования, формирование умения выделить конкретное физическое содержание в прикладных физических задачах будущей деятельности, освоение приемов и методов решения конкретных задач из различных областей физики;
- ознакомление с современной научной аппаратурой, формирование навыков проведения физического эксперимента и умения оценить степень достоверности результатов, полученных в процессе экспериментального и теоретического исследования

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе учащихся: повторению и закреплению основного теоретического материала; выполнению фронтальных лабораторных работ; изучению некоторых практических приложений физики, когда теория вопроса уже усвоена; применению знаний в процессе решения задач; обобщению и систематизации знаний.

Наглядность преподавания физики и создание условий наилучшего понимания учащимися физической сущности изучаемого материала возможно через применение демонстрационного эксперимента. Перечень демонстраций необходимых для организации наглядности учебного процесса по каждому разделу указан в программе.

Основной материал включен в каждый раздел курса, требует глубокого и прочного усвоения, которое следует добиваться, не загружая память учащихся множеством частых фактов. Таким основным материалом являются для всего курса физики законы сохранения (энергии, импульса, электрического заряда); для механики — идеи относительности движения, основные понятия кинематики, законы Ньютона; для молекулярной физики — основные положения молекулярно-кинетической теории, основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа, первый закон термодинамики; для электродинамики — учение об электрическом поле, электронная теория, закон Кулон, Ома и Ампера, явление электромагнитной индукции; для квантовой физики — квантовые свойства света, квантовые постулаты Бора, закон взаимосвязи массы и энергии. В основной материал также входят важнейшие следствия из законов и теорий, их практическое применение. Изучение физических теорий, мировоззренческая интерпретация законов формируют знания учащихся о современной научной картине мира.

**Рабочая программа предполагает использование учебников:**

В. Ф. Дмитриева «Физика (для технических специальностей)», М. Издательский центр «Академия», 2012г.

П. И. Самойленко «Физика», М. Издательский центр «Академия», 2012г.

В.А. Касьянов «Физика. 10 кл.», «Физика. 11 кл.» . – М: Просвещение, 2011г.

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни). В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППСЗ).

Программа курса построена по концентрической концепции.

Особенность программы состоит в том, чтобы сохранить высокий теоретический уровень и сделать обучение развивающим. Это достигается путём вычисления укрупнённой дидактической единицы, в роли которой выступает основополагающее понятие «химический элемент и формы его существования».

Программа построена с учётом реализации межпредметных связей с курсом физики и биологии.

Ведущими идеями являются:

- Материальное единство веществ природы, их генетическая связь, причинно-следственные связи между составом, строением, свойствами и применением веществ.
- Познаваемость веществ и закономерностей протекания химических реакций.
- Объясняющая и прогнозируемая роль теоретических знаний.
- Развитие химической науки и химизация народного хозяйства служат интересом человека и общества в целом.

Программа выполняет две основные функции:

Информационно – методическая функция позволяет всем участникам общеобразовательного предмета получить представления о целях, содержании общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.

Организационно – планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирования учебного материала, определение его количественными качественными характеристиками на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

Программа рассчитана на 171 учебный час, в том числе 85 часов на самостоятельные работы, 4 часа на контрольные работы.

Рабочая программа разработана на основе авторской программы О.С. Габриеляна, соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации.

#### ЦЕЛИ:

- Освоение знаний о химической составляющей естественно – научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях.
- Овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов.
- Развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников.
- Воспитание убежденности в позитивной роли химии современного общества, необходимости химически грамотного отношения к своему здоровью и окружающей среде.
- Применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, с/хозяйстве и на производстве, решения практических задач в повседневной жизни.

Курс общей химии направлен на решение задачи интеграции знаний учащихся по неорганической и органической химии с целью формирования у них единой химической картины мира

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций. В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве. При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего

образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий. Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др. Изучение химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов. В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

- метапредметных: — использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации,

выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; – использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• предметных: – сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; – владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; – сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; – владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; – сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Объяснения химических явлений происходящих в природе, быту и на производстве.
- Определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий
- Экологически грамотного поведения в окружающей среде.
- Оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.
- Безопасного обращения с горючим и токсическими веществами, лабораторным образованием.

#### **Технологии обучения:**

- технология личностно – ориентированного обучения (разноуровневое обучение)
- технология проблемного обучения
- АСО (адаптивная система обучения)

#### **Механизмы формирования ключевых компетенций:**

компетентность в сфере самостоятельной познавательной деятельности, основанная на усвоении способов приобретения знаний из различных источников информации.

компетентность в сфере социально – трудовой деятельности.

#### **Ключевые компетенции:**

##### **Изучать:**

- уметь извлекать пользу из опыта
- организовывать взаимосвязь своих знаний и упорядочивать их
- организовывать свои собственные приёмы изучения

уметь решать проблемы.

самостоятельно заниматься своим обучением.

### **Искать**

Запрашивать различные базы данных

Консультироваться у учителя

Получать информацию

Уметь работать с источниками информации и классифицировать их.

### **Адаптироваться:**

Уметь использовать новые технологии информации и коммуникации

Показывать стойкость перед трудностями

Уметь находить новые решения.

## **Методы и формы обучения**

При организации учебного процесса используется следующая система уроков:

**Урок – лекция** - излагается значительная часть теоретического материала изучаемой темы.

**Комбинированный урок** - предполагает выполнение работ и заданий разного вида.

**Урок – игра** - на основе игровой деятельности учащиеся познают новое, закрепляют изученное, отрабатывают различные учебные навыки.

**Урок решения задач** - вырабатываются у учащихся умения и навыки решения задач на уровне обязательной и возможной подготовке.

**Урок – тест** - тестирование проводится с целью диагностики пробелов знаний, контроля уровня обученности учащихся, тренировки технике тестирования.

**Урок – самостоятельная работа** - предлагаются разные виды самостоятельных работ.

**Урок – контрольная работа** - урок проверки, оценки и корректировки знаний. Проводится с целью контроля знаний учащихся по пройденной теме.

### **Виды и формы контроля:**

-индивидуальный, фронтальный

-тестирование

-практические работы

-самостоятельные работы

-контрольные работы

-работа по карточкам

Планируемый уровень подготовки выпускников на конец учебного года в соответствии с требованиями, установленным федеральными государственными образовательными стандартами, образовательной программой образовательного учреждения прописан в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников».

### **Учебно-методический комплект:**

1. Габриелян О.С. Химия. 10- 11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. - М.:Дрофа, 2014.

2. Габриелян О.С., Настольная книга учителя. Химия. 10 класс. - М.: Дрофа, 2012.

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)»

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

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

**Главной целью образования** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цели обучения обществознания:**

**-развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

**-воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

**-овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

**-овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

**-формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

Реализация целей обучения на основе компетентностного, личностно-ориентированного и деятельностного подходов определяет следующие **задачи обучения:**

- приобретение социальных знаний и умений;
- овладение обобщенными способами мыслительной, творческой

деятельностей;

- освоение компетенций: учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, ценностно-ориентационной и профессионально-трудового выбора.

Основу примерной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Программа рассчитана на 171 учебный час, 85 часов самостоятельной работы.

Основу примерной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

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

Особое место в программе занимают сведения о современном российском обществе, об актуальных проблемах развития мирового сообщества на современном этапе, о роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, чертах и признаках современной цивилизации. Особенностью данной программы является повышенное внимание к изучению ключевых тем и понятий социальных дисциплин, а также вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Содержание программы направлено на формирование у обучающихся знаний прикладного характера, необходимых для выполнения основных социальных ролей, организации взаимодействия с окружающими людьми и социальными институтами. Важное значение придается формированию базовых социальных компетенций, функциональной общегражданской грамотности. Интегрированный подход к построению содержательных элементов программы в значительной мере определяется рамками учебного времени и целями начального и среднего профессионального образования.

Отбор содержания производился на основе реализации следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат учащимся успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Программа предполагает дифференциацию уровней достижения учащимися различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина, собственника, труженика.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной динамично развивающейся самоорганизующейся системы.

В процессе реализации программы, обучающиеся должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

Рабочая программа по «Обществознанию» реализуется через формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций за счёт использования технологии дифференцированного обучения, технологии организации самостоятельной работы, дидактических материалов,

коллективной системы обучения. Дифференцированная технология - решает задачу индивидуального подхода, снижает конфликтные ситуации, позволяет обучающимся работать в соответствии со своим ритмом. Технология организации самостоятельной работы - решает задачу вовлечения обучающихся в самостоятельную познавательную деятельность

Применяемые виды и формы контроля уровня подготовки обучающихся соответствуют Уставу и Положению о промежуточной и итоговой аттестации обучающихся образовательного учреждения.

#### **Рабочая программа предполагает использование учебников:**

-Человек и общество: Обществознание: учебник для учащихся 10–11 кл. общеобразоват. учреждений / под ред. Л. Н. Боголюбова и А. Ю. Лазебниковой. – Ч. 1. – 10 кл. – М., 2012.

-Человек и общество: Обществознание: учебник для 10–11 кл. общеобразоват. Учреждений: в 2 ч. – Ч. 2: 11кл. / под ред. Л. Н. Боголюбова и А. Ю. Лазебниковой. – М., 2012.

Планируемый уровень подготовки выпускников на конец учебного года в соответствии с требованиями, установленным федеральными государственными образовательными стандартами, образовательной программой образовательного учреждения прописан в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников».

### **АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

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

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

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

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

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

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

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Программа рассчитана на 72 учебных часа, 36 часов самостоятельной работы.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле. Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой. Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете. Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера). Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины «Биология» имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического профиля профессионального образования биология изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая

специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т. п. При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования биология изучается в рамках учебной дисциплины «Естествознание» обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности. Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования. Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников. В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ)<sup>1</sup>.

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- **личностных:** – сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира; – понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; – способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; – владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке

цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; – способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; – готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; – обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; – способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; – готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- **метапредметных:** – осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; 1 Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины. 7 – повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; – способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; – способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; – умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; – способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; – способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; – способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- **предметных:** – сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; – владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; – сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; – сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников,

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

Рабочая программа по биологии реализуется через формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций за счёт использования технологий коллективного обучения, опорных конспектов, дидактических материалов, и применения технологии графического представления информации при структурировании знаний.

Технологии опорных конспектов и графического представления информации позволяют давать и запоминать информацию блоками обеспечивают экономию времени при объяснении нового материала; представляют материал в более наглядном доступном для восприятия виде, воздействует на разные системы восприятия учащихся, обеспечивая лучшее усвоение.; дифференциация решает задачу индивидуального подхода; коллективное обучение снижает конфликтные ситуации, позволяет обучающимся работать в соответствии со своим ритмом

**Типы уроков:**

- урок ознакомления с новым материалом (УОНМ);
- урок применения знаний и умений (УПЗУ);
- комбинированный урок (КУ);
- урок-семинар (УС);
- урок-лекция (Л)
- урок контроля знаний (К);

Методический блок

**Технологии**

В качестве технологии обучения по данной рабочей учебной программе используется традиционная технология.

В рамках традиционной технологии применяются частные методы следующих педтехнологий:

- технологии развития критического мышления через чтение и письмо
- (создание кластеров на обобщающих уроках, которые наглядно раскрывают классификацию неорганических соединений, а также генетическую связь между классами неорганических соединений);
- компьютерных технологий (создания презентаций POWER POINT по некоторым темам курса; использование CD-дисков по предмету;
- технологии проектной деятельности.

При обучении учащихся по данной рабочей учебной программе используются следующие общие **формы обучения:**

- индивидуальная (консультации);

- групповая (учащиеся работают в группах, создаваемых на различных основах: по темпу усвоения – при изучении нового материала, по уровню учебных достижений – на обобщающих по теме уроках);
- фронтальная (работа учителя сразу со всем классом в едином темпе с общими задачами);
- парная (взаимодействие между двумя учениками с целью осуществления взаимоконтроля).

При реализации данной рабочей учебной программы применяется классно – урочная система обучения. Таким образом, основной формой организации учебного процесса является урок. Кроме урока, используется ряд других организационных форм обучения:

- лекции;
- лабораторно-практические занятия.
- домашняя самостоятельная работа (включает работу с текстом учебника)

**Данная рабочая программа реализуется на основе учебников:**

Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2014.

Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10-11 класс. — М., 2014.

### **АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»**

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

Обучение географии призвано развить познавательную установку личности на создание целостных образов и представлений географических объектов и явлений, основанных на комплексном подходе к их изучению, помочь учащимся понимать территориальные аспекты проблем современного общества и их причинный характер, сформировать отношение к нашей планете как общему дому, чувство его рачительного хозяина, патриота и интернационалиста.

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам. Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и

хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания. У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение. Учебная дисциплина «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемых профессий СПО или специальностей СПО. Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений. В содержание учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранные профессии СПО или специальности СПО. Курсивом выделены практические занятия, выполнение которых для студентов, осваивающих специальности СПО технического и социально-экономического профилей профессионального образования, необязательно. Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Программа рассчитана на 72 учебных часа, 36 часов самостоятельной работы.

В процессе изучения географии решаются следующие **задачи**:

- овладение основами географической науки и некоторых смежных наук о Земле и обществе,
- формирование диалектико – материалистических взглядов на природу и взаимодействие общества и природы,
- воспитание любви и бережного отношения к природе и ресурсам России,
- овладение знаниями и умениями, необходимыми для рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды,

- овладение умениями применять приобретённые географические знания в производственной деятельности, включая правила поведения в природе, умение пользоваться источниками географической, политической, экономической информации, картами, электронно-вычислительной техникой, оценивать природу и хозяйственную обстановку в своей местности,
- формирования необходимых умений и навыков учебного труда учащихся, развитие у них наблюдательности, логического мышления, памяти, воображения, умения создавать образ территории, эстетического восприятия окружающей среды и творческого отношения к жизни,
- объяснять связь между компонентами природного комплекса, отрасли народного хозяйства, экономическими районами, странами мира, создающими целостность природы Земли и мирового хозяйства,
- знать основные черты и формулы проявления географического разделения труда,
- объяснять влияние природных условий на человеческую деятельность и её воздействие на природу, понимать суть экологических проблем и знать принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды,
- оценивать роль географических знаний в решении народнохозяйственных и социальных проблем,
- пользования средствами географической информации эпохи НТР, находить нужные географические сведения в справочниках, энциклопедиях,
- применять правила природоохранительного поведения в повседневной деятельности.

#### Применяемые технологии.

Программа предполагает использование элементов следующих педагогических технологий:

- Технологии развивающего обучения.
- Элементы арт - технологии.
- Технология информационно – коммуникативного обучения.
- Модульной технологии.

#### Методы и формы работы.

- Методы организации и осуществления образовательной деятельности.
- Методы стимулирования и мотивации учебной деятельности.
- Методы контроля и самоконтроля образовательной деятельности.

### РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**личностных:** – сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; – сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; – сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и

способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; – сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; – умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; – критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; – креативность мышления, инициативность и находчивость;

• **метапредметных:** – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; – осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; – умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; – представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; – понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; • **предметных:** – владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; – владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем; 7 – сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; – владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; – владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; – владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; – владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; – сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

При организации обучения используется учебник: Максаковский В. П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения биологии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03. 2015 № 06-259)

Рабочая программа выполняет две основные функции:

Информационно -методическая позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.

Организационно-планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

### Общая характеристика учебного предмета

Курс экологии у студентов на базовом уровне направлен на изучение основных вопросов экологии. Рабочая программа включает сведения об общих биологических закономерностях, проявляющихся на разных уровнях организаций живой природы. При изучении курса учитываются различные стратегии включения студентов в учебно-познавательную деятельность на уроке (пошаговая при изучении конкретной информации; диалоговая при изучении проблемных вопросов в курсе экологии; стратегия отстранения при изучении материала, требующего размышления и проявления к нему ценностно-смыслового отношения). Курс изучается на примерах конкретных экологических ситуаций в России.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**

-получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины;

-овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологи; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за экосистемами, с целью их описания и выявления естественных антропогенных изменений;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности;

-воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде;

-использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни, оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, соблюдение правил поведения в природе.

#### **и задач**

- формирование у студентов экологического мышления и навыков здорового образа жизни на основе умелого владения способами самоорганизации жизнедеятельности;

-приобретение опыта разнообразной практической деятельности, опыта познания и самопознания в процессе изучения окружающего мира;

-воспитание гражданской ответственности и правового самосознания, самостоятельности и инициативности студентов через включение их в позитивную созидательную экологическую деятельность;

-создание условий для возможности осознанного выбора индивидуальной образовательной траектории, способствующей последующему профессиональному самоопределению, в соответствии с индивидуальными интересами студента и потребностями региона.

Учебный план рассчитан на 72 часа для обязательного изучения учебного предмета «Экология».

#### **Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Рабочая программа предусматривает формирование у студентов общеучебных умений и навыков, овладения ими универсальными способами деятельности. На базовом уровне назовем следующие:

--использование для познания окружающего мира различных методов (наблюдения, измерения, опыты, эксперимент);

-использование для решения познавательных задач различных источников информации;

-соблюдение норм и правил поведения в окружающей среде, а также правил здорового образа жизни.

#### **Результаты обучения**

Освоение содержания учебной дисциплины « Экология» обеспечивает достижение следующих результатов:

-личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

-готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

-объективное осознание значимости компетенций в области экологии и общества;

-способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества;

-умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

-способность использовать приобретенные знания и умений в практической деятельности;

метапредметные:

-овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

-способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов;

-способность к самостоятельному проведению исследований, постановке

естественно-научного эксперимента;

-умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач..

предметные:

-сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе « человек - общество – природа» ;

-сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

-владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

-сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

### **Формы организации образовательного процесса**

-урок

### **Механизмы формирования ключевых компетенций обучающихся**

-развивающее обучение

-использование ИКТ

-использование опорных конспектов

### **Виды и формы контроля:**

-устный фронтальный

-индивидуальный

-тестирование

-зачет

-практическая работа.

При организации обучения используется учебник

*Валова В.Д. Экология. – М., 2012*

*Миркин В.М., Наумова Экология ( базовый уровень)10-11 классы.- М., 2014.*

## **АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **УД. 14 «Основы корпоративной культуры»**

#### **1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж» в соответствии с ФГОС по специальностям, входящим в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** по направлению подготовки **19.01.17 «Повар, кондитер»**

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Цикл профессиональный; общепрофессиональные дисциплины. ОП.05. Основы корпоративной культуры.

#### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Цель изучения дисциплины: овладение студентами современными представлениями о корпоративной культуре, методах ее диагностики и коррекции, использования корпоративной культуры для укрепления имиджа организации, повышения ее цельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение современных концепций;
- типологий корпоративной культуры;
- формирование системного представления о корпоративной культуре; знакомство с методами ее диагностики и коррекции;
- тренинг навыков исследования и формирования корпоративной культуры.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- формировать корпоративную культуру с помощью изученных технологий;
- транслировать ценности внутри организации;
- использовать корпоративную культуру для укрепления имиджа организации.
- формировать команду для решения поставленных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- знать теоретические основы и закономерности развития и функционирования корпоративной культуры;
- современные методы ее диагностики;
- основные элементы корпоративной культуры;
- факторы, влияющие на особенности корпоративной культуры;
- направления и формы работы по формированию корпоративной культуры;

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

из нее лабораторно-практических занятий 12 часов.

самостоятельной работы обучающегося 16 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
В том числе:	
Практические занятия	<b>12</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
В том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>	

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный дидактический материал.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Баранова И. П. Организационное поведение : учеб.пособие. — М.: Маркет ДС Корпорейшн, 2011 — 166 с.
2. Жуков Ю. М. Технологии командообразования: учеб.пособ. / Ю. М. Жуков,
3. А. В. Журавлев, Е. Н. Павлова. — М.: Аспект-Пресс, 2012. — 320 с.
4. Капитонов Э. А. Корпоративная культура: теория и практика / Э. А. Капитонов,
5. Г. П. Зинченко, А. Э. Капитонов. — М.: Альфа-Пресс, 2010. — 351 с.
6. Кузнецов И. Н. Корпоративная культура : учеб. пособие / [авт.-сост. И. Н. Кузнецов]. — Минск: Кн. Дом, 2011 — 303 с.
7. 9. Персикова Т. Н. Межкультурная коммуникация и корпоративная культура. — М.: Логос, 2013. — 224 с.
8. 10. Спивак В. А. Организационное поведение : учеб.пособие. — М.: Эксмо, 2012. — 639 с.

#### **Дополнительная литература**

1. Гершун А. Технологии сбалансированного управления / А. Гершун, М. Горский. — М.: Олимп-Бизнес, 2013 — 413 с.
2. Гончарова Н. Е. Организационная культура. — М. : Приор, 2011. — 207 с.
3. Гэлэгер Р. Душа организации: Как создать успешную корпоративную культуру / Ричард Гэлэгер ; пер. с англ. В. Каменской; ред. С. Воробьев. — М.: Деловая кн., 2013. — 348 с.
4. Кондратьев В. В. HR-инжиниринг: как построить современную модель организации деятельности персонала / В. В. Кондратьев, Ю. А. Лунев. — М.: Эксмо, 2013. — 511 с.
5. Организационная культура : учебник / под ред. Н. И. Шаталовой. — М.: Экзамен, 2010.— 653 с.
6. Перминова С. Культура фирмы / С. Перминова, Г. Тульчинский. — М.: Алетейя, 2011 —292 с.
7. Психология управления персоналом / под ред. А. В. Батаршева. — М., 2013.
8. Рудинская Е. В. Корпоративный менеджмент : учеб.пособие / Е. В. Рудинская,С. А. Яромич. — Киев: Эльга, 2012. — 413 с.
9. Семенов Ю. Г. Организационная культура : учеб.пособие. — М.: Логос, 2013. — 255 с.
10. Субочев Н. С. Организационная культура гражданской службы и социальное развитие региона. — Волгоград: изд-во ВАГС, 2013. — 259 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b> формировать корпоративную культуру с помощью изученных технологий; транслировать ценности внутри организации; использовать корпоративную культуру для укрепления имиджа организации; формировать команду для решения поставленных целей	выполнение практических работ, решение ситуационных заданий, самостоятельной внеаудиторной работы (подготовка рефератов, докладов, составление документов, электронных презентаций и т.д.)
<b>Знать:</b> знать теоретические основы и закономерности развития и функционирования корпоративной культуры; современные методы ее диагностики; основные элементы корпоративной культуры; факторы, влияющие на особенности корпоративной культуры; направления и формы работы по формированию корпоративной культуры	
	Тестирование, практические занятия. Рефераты, Решение ситуационных задач, рефераты, Составление структурных схем

### 1. АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### УД.15 Кухни народов мира

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

##### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Цикл профессиональный; общепрофессиональные дисциплины. Кухни народов мира.

##### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;
- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;
- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;
- запреты на использование некоторых видов продуктов;
- режимы питания;

- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 222 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 148 часов;

самостоятельной работы обучающегося 74 часа.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 222 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 148 часов;

из нее лабораторно-практических занятий 48 часов.

самостоятельной работы обучающегося 74 часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.**

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	222
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	148
В том числе:	
Практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	74
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Кулинария», «Оборудование»; мастерская (учебная столовая).

Оборудование учебных кабинетов «Кулинария» и «Оборудование»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

*Оборудованы стенды:*

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

*Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой).:*

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П П. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.

10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2014
2. В.М. Ковалев «500 рецептов славянской трапезы» Москва 2014 Морис Салин, Де-Та Сюнь «Практическая энциклопедия Азиатской кухни» Арками 2004.

#### Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2004.
2. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
3. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
4. Г. Линде и Х. Кноблах «Приятного аппетита» - Москва: «Пищевая промышленность» 2013

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kulina.ru/> - кулинарный портал «Кулина»
2. <http://www.eda-server.ru/> - кулинарный портал «Еда»
3. <http://povar.ru/world> - Рецепты мировой кулинарии
4. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).- Сайт журнала «Питание и общество».
5. [www.ofsetpodolsk.ru](http://www.ofsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
6. [povara.ru](http://povara.ru). > news – Новости кулинарии.
7. [kedem.ru](http://kedem.ru).> [links/Indet.html](http://kedem.ru/links/Indet.html) - ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
8. [cooking.ru](http://cooking.ru). – Новости кулинарного мира.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b> вести процесс механической и тепловой кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;</p>	<p>выполнение практических работ, решение ситуационных заданий, самостоятельной внеаудиторной работы (подготовка рефератов, докладов, составление документов, электронных презентаций и т.д.)</p>
<p>составлять меню в соответствии с национальными религиозными правилами;</p>	
<p>владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.</p>	

<b>Знать:</b> исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;	Тестирование, практические занятия. Рефераты, Решение ситуационных задач, рефераты, Составление структурных схем
технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;	
виды, правила и способы тепловой обработки различных пищевых продуктов;	
запреты на использование некоторых видов продуктов;	
режимы питания;	
назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.	

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

*В результате освоения дисциплины студент должен уметь:*

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

*В результате освоения дисциплины студент должен знать:*

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

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часов;
- самостоятельной работы студента 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» имеется учебный кабинет на 30 рабочих мест, рабочий стол преподавателя, учебно-методический комплект, тематические стенды, плакаты, рабочая тетрадь для выполнения практических работ по дисциплине.

В кабинете в наличии следующие средства обучения: оборудование для предприятий общественного питания, визуальные средства.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

##### Основные источники:

З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», учебник М. «Академия» 2011г.

Е.А. Богатырева «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», учебное пособие. М. «Академкнига/учебник 2011г.

##### Дополнительные источники:

В. Ф. Кащенко «Физиология питания, санитария и гигиена.», учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2012-402 с.

А.Н. Мартинчик «Физиология питания, санитария и гигиена», учебное пособие М. «Академия» 2011г.

##### Интернет-ресурсы:

И-Р 1 [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).

И-Р 2 <http://www.ukazka.ru/product-book633602.html>

Старейший профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество».

#### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ « ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕОМ ПРОИЗВОДСТВЕ».**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<u>Умения:</u> соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
<u>Знания:</u>	Тестирование

основные группы микроорганизмов;	
пищевые инфекции и пищевые отравления;	Графический диктант или самостоятельная работа
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Письменное сообщение
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Тестирование и / или фронтальный опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Устный опрос
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Устный опрос
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Устный опрос

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 -100	5	Отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

### 1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

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

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  
 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  
 понятие рациона питания;  
 суточную норму потребности человека в питательных веществах;  
 нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  
 методику составления рационов питания;  
 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
 общие требования к качеству сырья и продуктов;  
 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 31 часов.

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	93
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	62
в том числе:	
практические занятия	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	31
<i>Дифференцированный зачет</i>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
 Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Кулинария», «Оборудование»; мастерская (учебная столовая).

Оборудование учебных кабинетов «Кулинария» и «Оборудование»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой):

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П П. (со сменными механизмами).

8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия», 2011.
2. Учебник З.П. Матюхина, ЭП. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия». 2013.
3. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.; «Профиздат» 2011.
4. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», - М.; «Академия» 2012.
5. Амренова, М.М. Повар. «Практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие, - М.; Академкнига, 2014.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2014.
7. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К. «Издательство А.С.К.».

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель - трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ - Лада, 2011.
2. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
3. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
4. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система. НПК «Генезис знания», 2010. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
5. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
6. Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» теоретические основы профессиональной деятельности, - М, Академкнига /учебник 2012.
7. С.Б.Жабина «Маркетинг продукции и услуг» (общественное питание) – М.; «Академия» 2013.
8. М.И. Ботов « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». М.; «Академия», 2013.
9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.; «Академия», 2013.
10. В.Ф. Кашенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа-М; ИНФА – М, 2012.
11. К.Я. Гайворонский « Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2011.

## Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).- Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.ofsetpodolsk.ru](http://www.ofsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. [povara.ru](http://povara.ru). > news – Новости кулинарии.
4. [kedem.ru](http://kedem.ru).> links/Indet.html - ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
5. [cooking.ru](http://cooking.ru). – Новости кулинарного мира.

## Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия теоретического обучения и лабораторно-практические работы проводятся в учебных кабинетах, а практические занятия в учебной столовой. Учебная практика распределена на весь курс обучения рассредоточенно с целью одновременного закрепления теоретических знаний и практических навыков по данному модулю. Производственная практика проводится в конце изучения профессионального модуля на базах предприятий общественного питания различных форм собственности. На производственную практику выделяется 2/3 учебного времени. В процессе обучения осуществляется текущий контроль знаний и умений для обучающихся предусматривается система самостоятельных, внеаудиторных работ. Обучающиеся имеют возможность получать индивидуальную консультативную помощь от преподавателей и мастера производственного обучения, а в период подготовки к квалификационному экзамену – консультации проводятся согласно расписанию

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>Умения:</u> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
рассчитывать энергетическую ценность блюдов;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
составлять рационы питания;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
<u>Знания:</u> роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;	Тестирование
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Графический диктант или самостоятельная работа
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Письменное сообщение
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тестирование и / или фронтальный опрос
понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах	Устный опрос
нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания;	Устный опрос
ассортимент и характеристики основных	Устный опрос

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

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 -100	5	Отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

##### 1.3. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

##### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла.

##### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

*В результате освоения дисциплины студент должен уметь:*

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

*В результате освоения дисциплины студент должен знать:*

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

##### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 61 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 41 час;

в том числе:

лекций 21 час;

ЛР 8

ПЗ 12

самостоятельной работы студентов 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	61
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	41
в том числе:	
теоретические занятия	21
практические занятия	12
лабораторные работы	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	20
<i>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</i>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины: «Техническое оснащение и организация рабочего места» имеется учебный кабинет на 30 рабочих мест, рабочий стол преподавателя, учебно-методический комплект, плакаты для выполнения практических работ по дисциплине.

В кабинете в наличии следующие средства обучения:

##### 1.оборудование для предприятий общественного питания

- Машина протирочно-резательная МПР-350М
- Масорубка для ПОП МИМ-300
- Скорода электрическая СЭСМ-0,2
- Плита электрическая ПЭ-0,48 (4-х конфорочная без жарочного шкафа)
- Машина кухонная универсальная УКМ
- Шкаф холодильный
- Холодильник «Атлант-2826-90»;
- Электрическая духовка «АКЕЛ-930»;
- Мясорубка «Белвар»;
- Блендер «БОШ-1001»;
- СВЧ SAMSUNG 712 MR;
- Электронные весы кухонные

##### 2.инвентарь

##### 3.посуда

##### 4.микрокалькуляторы

##### 5.плакаты по темам

##### 6.бланки документов

##### 7.карточки-задания

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

##### Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Академия, 2011
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2011

##### Дополнительные источники:

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие для СПО. – М.:ИНФРА-М, 2011
2. Ботов В.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Академия, 2010
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Академия, 2012

##### Интернет-ресурсы:

www.culina – russia. ru.

<http://www.ukazka.ru/product-book633602.html>

Старейший профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество».

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА».**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<u>Умения:</u> Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	
<u>Знания:</u> Характеристики основных типов организации общественного питания;	Тестирование
Принципы организации кулинарного кондитерского производства;	Графический диктант или самостоятельная работа
Учет сырья и готовых изделий на производстве;	Письменное сообщение
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Тестирование и / или фронтальный опрос
Правила их безопасного использования;	Устный опрос
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Устный опрос

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>Балл (отметка)</b>	<b>Вербальный аналог</b>
90 -100	5	Отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Безопасность жизнедеятельности»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО 19.01.17 Повар, кондитер.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развитие событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Рекомендуемая количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка-44 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа, самостоятельная работа-12 часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

### «Безопасность жизнедеятельности»

#### 2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32

в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	12
Итоговая аттестация в форме диф. зачёта и защиты реферата	

### 3. Условия реализации программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета Безопасности жизнедеятельности.

Оборудование кабинета безопасности жизнедеятельности:

- перечень основных законодательных актов РФ, подзаконные, иные нормативные правовые акты об охране труда и безопасности жизнедеятельности;
- учебники по безопасности жизнедеятельности;
- плакаты по безопасности жизнедеятельности и гражданской обороне;
- тесты входного и выходного контроля по безопасности жизнедеятельности, электронные учебники и пособия.

**Технические средства обучения:** мультимедийный проектор, интерактивная доска, компьютеры, подключенные к системе телекоммуникаций.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. образоват. учрежден. СПО / Э.А. Арустамов. М.: Академия, 2010.
2. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособ. для студ. учрежден. СПО/ Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса. М: Издательский центр Академия, 2014.
3. Варющенко, С.Б. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебн. для студ. образоват. учрежден. СПО/ под ред. Н. М. Киршина. М: Академия, 2010.
4. Гудкин, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособ. / Гудкин, В.И. ; М.: СЗПИ, Санкт-Петербург, 2011.

##### Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности/А.П. Поздняков, Т.С. Дворецкая, Н.П. Стройкова и др. – Тамбов. Изд-во ТГУ им. Г.Р. Державина, 2012.
2. Безопасность России. Правовые, социально-экономические и научно-технические аспекты. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного техногенного характера.- М.: МГФ «Знание», 2011.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. / М.: ЭЛИТ-2011, 2011. 192 с.
4. Международный салон «Комплексная безопасность» [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://www.isse-russia.ru> (дата обращения: 11.11.2010).
5. Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: официальный сайт [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://www.mchs.gov.ru>
6. Массовое обучение навыкам оказания первой помощи после несчастного случая или террористического акта. Бубнов В.Г. Московский педагогический государственный университет. 2011.
7. Охрана труда в вопросах и ответах. Корявых В.А. Тамбов ТОИПКРО, 2013.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, а также выполнения обучающимися рефератов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2

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

<p><b>Знания:</b>  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, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых</p>	Практическая работа, контрольная работа, реферат
---	--

имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	
---	--

## АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

##### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

#### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;  
в том числе: лекций 16 часов;  
ЛР и ПЗ 16 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;  
учебной практики – 36 часов;  
производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 1.1	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	34	14	4	7	12	
ПК. 1.2	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	50	18	12	9	24	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>108</b>					<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>192</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Технология приготовления продукции», «Учебный кулинарный и кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

##### **Оборудованы стенды:**

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт )
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)

6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

**Технические средства обучения:** мультимедийная установка, кадоскоп.

**Лабораторное оборудование кабинета: «Технология приготовления продукции»:**

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

**Оборудование «Учебного кулинарного и кондитерского цеха»:**

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно-резательная МПР-350 М-02.
3. Машина протирочно-резательная МПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ-0,48Н.
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2.
7. Привод универсальный.
8. Плита электрическая ПЭ-0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ-0,17 М.
10. Мясорубка МИМ-300.
11. Холодильник «Орск».
12. Электрический настенный водонагреватель(80л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Учебник З.П. Матюхитна «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия», 2011.
2. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.; «Академия», 2011.
3. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.; «Академия», 2011.
4. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.; «Академия», 2011.
5. Учебное пособие М.М. Амренова «ПОВАР. Практические основы профессиональной

деятельности» - М.; «Академия», 2011.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –СПБ; Профи – информ, 2014.
7. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства – К. «Издательство А.С.К.»

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд – М.: Цитадель – трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ – Лада, 2012.
2. В. Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
3. И.Розенберг «Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
4. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. НПК «Генезис знания», 2011. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
5. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
6. Учебник Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» теоретические основы профессиональной деятельности - М.; «Академия», 2011.
7. С.Б. Жабина «Маркетинг продукции услуг» (общественное питание) – М.; «Академия», 2011.
8. М.И. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2011.
9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2011.
10. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа - М; ИНФА – М, 2011.
11. К.Я. Гайворонский «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2012

Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) - Сайт журнала «Питание и общество».
  2. [www.ofsetpodolsk.ru](http://www.ofsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
  3. [povara.ru.>news](http://povara.ru.>news) - Новости кулинарии.
  4. [kedem.ru.>links/Indet.html](http://kedem.ru.>links/Indet.html) - Ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
  5. [Cooking.ru](http://Cooking.ru). - Новости кулинарного мира.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК1.1.</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	- демонстрация простых форм нарезки овощей и грибов, - демонстрация сложных форм нарезки овощей, - демонстрация навыков механической кулинарной обработки и нарезки овощей и грибов. -обоснованный выбор и применение	Выполнение практического задания  Экспертная оценка на практическом экзамене

	инструментов и оборудования для механической кулинарной обработки овощей и грибов.	
<b>ПК1.2.</b> Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности</li> <li>- соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.</li> </ul>	<p>Наблюдение за действиями на производственном обучении</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- явно выраженный интерес к профессии;</li> <li>- трудоустройство по полученной профессии;</li> <li>- эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</li> <li>- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.</li> <li>- самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ;</li> <li>- полнота представлений за</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы	
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- владение различными способами поиска информации;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации;</li> <li>- используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</li> <li>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике – правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);</li> <li>- полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики.	
ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- подготовка рабочего места в соответствии с санитарными нормами и правилами техники безопасности, - содержание рабочего помещения во время работы в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.	-наблюдение -характеристика с производственной практике
ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	- социологический опрос; - анкетирование

## АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 231 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 2.1. ПК. 2.2. ПК. 2.3.	Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	40	6	2	3	30	
ПК. 2.1. ПК. 2.4.	Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога.	43	14	10	7	24	
ПК. 2.1. ПК. 2.5.	Раздел 3. Приготовление блюд из теста.	40	14	4	7	18	
	Производственная практика, часов	108					108
	<b>Всего:</b>	<b>231</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

\*

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Технология производства продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех».

Оборудование учебных кабинетов «Технология производства продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

##### **Оборудованы стенды:**

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

**Технические средства обучения:** мультимедийная установка, кадоскоп.

##### **Лабораторное оборудование кабинета: «Технология производства продукции» :**

- 1.Микроволновая печь «SAMSUNG».
- 2.Фритюрница «DELONGI».
- 3.Пароварка «ELEKTA – 500 ».
- 4.Жарочный шкаф «DELTA».
- 5.Весы настольные «POLARIS».
- 6.Миксер.
- 7.Блендер «POLARIS».
- 8.Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
- 9.Мясорубка электрическая «Помощница».
- 10.Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
- 11.Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «Свияга».
- 13 Столовая посуда и инвентарь.

##### **Оборудование «Учебного кулинарного и кондитерского цеха»:**

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
- 10.Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
- 13.Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного

питания.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

8. Учебник З.П. Матюхитна «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия», 2011.
9. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.; «Академия», 2011.
10. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.; «Академия», 2011.
11. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.; «Академия», 2011.
12. Учебное пособие М.М. Амренова «ПОВАР. Практические основы профессиональной деятельности» - М.; «Академия», 2011.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –СПБ; Профи – информ, 2014.
14. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства – К. «Издательство А.С.К.».

#### Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель - трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ - Лада, 2012.
2. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
3. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
4. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система. НПК «Генезис знания», 2011. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
5. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
6. Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» теоретические основы профессиональной деятельности, - М, Академкнига /учебник 2012.
7. С.Б.Жабина «Маркетинг продукции и услуг» (общественное питание) – М.; «Академия» 2013.
8. М.И. Ботов « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». М.; «Академия», 2013.
9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.; «Академия», 2014.
10. В.Ф. Кашенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа-М; ИНФА – М, 2011.
11. К.Я. Гайворонский « Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2014.

#### Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).- Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.offsetpodolsk.ru](http://www.offsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. [povara.ru](http://povara.ru). > news – Новости кулинарии.
4. [kedem.ru](http://kedem.ru).> [links/Indet.html](http://links/Indet.html) - ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
5. [cooking.ru](http://cooking.ru). – Новости кулинарного мира.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК2.1.</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>-демонстрация подготовки зерновых продуктов к производству, -демонстрация подготовки жиров животного и растительного происхождения к производству, -демонстрация подготовки сахара и муки к производству, -демонстрация подготовки яиц и яичных продуктов к производству с учетом профилактики сальмонеллеза, -демонстрация подготовки молока к производству,  -обоснованный выбор и применение инструментов и оборудования для подготовки перечисленного сырья к производству.</p>	<p>Выполнение практического задания</p> <p>Экспертная оценка по учебной практике</p>
<p><b>ПК2.2.</b> Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>- соблюдение правил техники безопасности,  - соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.</p>	<p>Наблюдение за действиями на производственном обучении</p> <p>Экспертная оценка по учебной практике</p>
<p><b>ПК2.3.</b> Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>- соблюдение правил техники безопасности,  - соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.</p>	<p>Наблюдение за действиями на производственном обучении</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>
<p><b>ПК2.4.</b> Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>- соблюдение правил техники безопасности,  - соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.</p>	<p>Наблюдение за действиями на производственном обучении</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>
<p><b>ПК2.5.</b> Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>- соблюдение правил техники безопасности,</p>	<p>Наблюдение за действиями на производственном</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.</li> </ul>	<p>обучении</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- явно выраженный интерес к профессии;</li> <li>- трудоустройство по полученной профессии;</li> <li>- эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</li> <li>- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.</li> <li>- самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ;</li> <li>- полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- владение различными способами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
задач.	поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	
ОК.4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике – правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.	- экспертная оценка; - наблюдение
ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики.	- социологический опрос, - наблюдение; - характеристика с производственной практики; - письменный опрос
ОК.6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- подготовка рабочего места в соответствии с санитарными нормами и правилами техники безопасности, - содержание рабочего помещения во время работы в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.	<i>-наблюдение</i> <i>-характеристика с производственной практики</i>
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность,	- самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной	- социологический опрос;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	- анкетирование

## АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.03. Приготовление супов и соусов.

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт;**

приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

12. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
13. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
14. использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
15. оценивать качество готовых блюд;
16. 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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 246 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

в том числе: лекций - 34 часа;

ЛР и ПЗ - 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 3.1 ПК. 3.2.	Раздел 1. Приготовление супов	80	40	16	20	18	
ПК. 3.3. ПК. 3.4.	Раздел 2. Приготовление соусов	58	28	18	14	18	
	Производственная практика, часов	108					108
	<b>Всего:</b>	<b>246</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

\*

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Технология приготовления продукции», «Учебный кулинарный и кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

##### **Оборудованы стенды:**

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт )
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

**Технические средства обучения:** мультимедийная установка, кадоскоп.

##### **Лабораторное оборудование кабинета: «Технология приготовления продукции»:**

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

##### **Оборудование «Учебного кулинарного и кондитерского цеха»:**

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно-резательная МПР-350 М-02.
3. Машина протирочно-резательная МПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ-0,48Н.
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2.
7. Привод универсальный.
8. Плита электрическая ПЭ-0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ-0,17 М.
10. Мясорубка МИМ-300.
11. Холодильник «Орск».

12. Электрический настенный водонагреватель(80л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Учебник З.П. Матюхитна «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия», 2011.
2. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.; «Академия», 2011.
3. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.; «Академия», 2011.
4. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.; «Академия», 2011.
5. Учебное пособие М.М. Амренова «ПОВАР. Практические основы профессиональной деятельности» - М.; «Академия», 2011.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –СПБ; Профи – информ, 2004.
7. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства – К. «Издательство А.С.К.»

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд – М.: Цитадель – трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ – Лада, 2005.
2. В. Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
3. И.Розенберг «Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
4. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. НПК «Генезис знания», 2001. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
5. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
6. Учебник Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» теоретические основы профессиональной деятельности - М.; «Академия», 2011.
7. С.Б. Жабина «Маркетинг продукции услуг» (общественное питание) – М.; «Академия», 2011.
8. М.И. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного

питания». М.; 2011.

9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2011.
10. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа - М; ИНФА – М, 2011.
11. К.Я. Гайворонский «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2008

#### Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) - Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.ofsetpodolsk.ru](http://www.ofsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. [povara.ru.>news](http://povara.ru.>news) - Новости кулинарии.
4. [kedem.ru.>links/Indet.html](http://kedem.ru.>links/Indet.html) - Ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
5. [Cookinq.ru](http://Cookinq.ru). - Новости кулинарного мира.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК3.1.</b> Готовить бульоны и отвары.	-демонстрация навыков механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов для приготовления бульонов и отваров, - соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления бульона или отвара  -обоснованный выбор и применение инструментов и оборудования для приготовления бульонов и отваров.	Выполнение практического задания  Экспертная оценка на учебной практике
<b>ПК 3.2.</b> Готовить простые супы.	- соблюдение правил техники безопасности - соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.	Экспертная оценка на практическом экзамене
<b>ПК 3.3.</b> Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	- демонстрация навыков механической кулинарной обработки сырья для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов, - обоснованный выбор и применение инструментов и оборудования для приготовления бульонов и отваров.	Экспертная оценка на учебной практике
<b>ПК 3.4.</b> Готовить простые холодные и горячие соусы.	- соблюдение правил техники безопасности - соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.	Экспертная оценка на практическом экзамене

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- явно выраженный интерес к профессии; - трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах	- социологический опрос; - экспертная оценка

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	профессионального мастерства	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</p> <p>– обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</p>	<p>-характеристика с производственной практики;</p> <p>- наблюдение</p>
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>– адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.</p> <p>– самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ;</p> <p>– полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы</p>	<p>- экспертная оценка,</p> <p>- наблюдение;</p> <p>- характеристика с производственной практики;</p> <p>- письменный опрос</p>
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</p> <p>- владение различными способами поиска информации;</p> <p>- адекватность оценки полезности информации;</p> <p>- используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</p> <p>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</p>	<p>- экспертная оценка;</p> <p>- наблюдение</p>
ОК.4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности;</p> <p>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных</p>	<p>- экспертная оценка;</p> <p>- наблюдение</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике – правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.	
ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики.	- социологический опрос, - наблюдение; - характеристика с производственной практики; - письменный опрос
ОК.6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- подготовка рабочего места в соответствии с санитарными нормами и правилами техники безопасности, - содержание рабочего помещения во время работы в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.	<i>-наблюдение -характеристика с производственной практике</i>
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	- социологический опрос; - анкетирование

## АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### Приготовление блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

#### **уметь:**

17. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
18. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
19. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
20. 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.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 225 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 81 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 55 часов;

в том числе: лекций - 29 часов;

ЛР и ПЗ - 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 4.1-4.2	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	30	14	4	7	6	
ПК. 4.3.	Раздел 2. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом	87	41	22	19	30	
	Производственная практика, часов	108					108
	<b>Всего:</b>	<b>225</b>	<b>55</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

\*

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Технология приготовления продукции», «Учебный кулинарный и кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

##### **Оборудованы стенды:**

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт )
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

**Технические средства обучения:** мультимедийная установка, кадоскоп.

**Лабораторное оборудование кабинета: «Технология приготовления продукции»:**

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

**Оборудование «Учебного кулинарного и кондитерского цеха»:**

15. Машина кухонная универсальная УКМ.
16. Машина протирачно-резательная МПР-350 М-02.
17. Машина протирачно-резательная МПР-350 М-07.
18. Плита электрическая ПЭ-0,48Н.
19. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
20. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2.
21. Привод универсальный.
22. Плита электрическая ПЭ-0,51 М.
23. Плита электрическая ПЭ-0,17 М.
24. Мясорубка МИМ-300.
25. Холодильник «Орск».

26. Электрический настенный водонагреватель(80л).
27. Весы настольные.
28. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

8. Учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия», 2011.
9. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.; «Академия», 2011.
10. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.; «Академия», 2011.
11. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.; «Академия», 2011.
12. Учебное пособие М.М. Амренова «ПОВАР. Практические основы профессиональной деятельности» - М.; «Академия», 2011.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –СПб; Профи – информ, 2004.
14. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства – К. «Издательство А.С.К.»

Дополнительные источники:

12. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд – М.: Цитадель – трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ – Лада, 2005.
13. В. Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
14. И.Розенберг «Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
15. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. НПК «Генезис знания», 2001. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
16. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
17. Учебник Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» теоретические основы профессиональной деятельности - М.; «Академия», 2011.
18. С.Б. Жабина «Маркетинг продукции услуг» (общественное питание) – М.; «Академия», 2011.
19. М.И. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного

питания». М.; 2011.

20. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2011.
21. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа - М; ИНФА – М, 2011.
22. К.Я. Гайворонский «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2008

#### Интернет-ресурсы

6. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) - Сайт журнала «Питание и общество».
7. [www.offsetpodolsk.ru](http://www.offsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
8. [rovava.ru.>news](http://rovava.ru.>news) - Новости кулинарии.
9. [kedem.ru.>links/Indet.html](http://kedem.ru.>links/Indet.html) - Ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
10. [Cooking.ru](http://Cooking.ru). - Новости кулинарного мира.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация обработки чешуйчатой рыбы</li> <li>- демонстрация обработки бесчешуйчатой рыбы</li> <li>- демонстрация навыков механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и разделки ее на филе.</li> <li>-обоснованный выбор и применение инструментов и оборудования для механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом</li> </ul>	<p>Выполнение практического задания</p> <p>Экспертная оценка по учебной практике</p>
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности</li> <li>- соблюдение выполнения технологического процесса согласно технологии приготовления блюд.</li> </ul>	<p>Наблюдение за действиями на производственном обучении</p> <p>Экспертная оценка по учебной практике</p>
ПК 4.3. . Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности,</li> <li>- соблюдение выполнения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления блюда.</li> </ul>	<p>Наблюдение за действиями на производственном обучении</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- явно выраженный интерес к профессии;</li> <li>- трудоустройство по полученной профессии;</li> <li>- эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	мастерства	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</p> <p>– обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</p>	<p>- характеристика с производственной практики;</p> <p>- наблюдение</p>
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>– адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.</p> <p>– самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ;</p> <p>– полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы</p>	<p>- экспертная оценка,</p> <p>- наблюдение;</p> <p>- характеристика с производственной практики;</p> <p>- письменный опрос</p>
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</p> <p>- владение различными способами поиска информации;</p> <p>- адекватность оценки полезности информации;</p> <p>- используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</p> <p>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных</p>	<p>- экспертная оценка;</p> <p>- наблюдение</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	задач.	
ОК.4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике</li> <li>– правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);</li> <li>- полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;</li> <li>- владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>

### **АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

##### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

##### **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,

мясопродуктов и домашней птицы.

3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

#### **уметь:**

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

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

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

оценивать качество готовых блюд;

#### **знать:**

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

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

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

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

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

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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 392 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебной практики - 108 часов;

производственной практики – 180 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионально модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа учащихся	Учебная	Производственная
			Всего	Лабораторные работы и практические занятия			
ПК 5,1-5,2	Раздел 1. Кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы и приготовление ПФ из данного сырья	33	18	6	9	-	
ПК 5,3-5,4	Раздел 2. Приготовление простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	179	56	32	21	108	
	<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>					180
	<b>Всего</b>	<b>392</b>	<b>74</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

#### 4. Условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Кулинария», «Оборудование»; мастерская (учебная столовая).

Оборудование учебных кабинетов «Кулинария» и «Оборудование»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

##### Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Лабораторное оборудование кабинетов: «Кулинарии» и «Оборудования»:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой):

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### Основные источники:

5. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2012.
6. Учебник З.П. Матюхина, ЭП. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия». 2013.
7. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.; «Профиздат» 2011.
8. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», - М.; «Академия» 2012.
9. Амренова, М.М. Повар. «Практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие, - М.; Академкнига, 2014.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2014.
11. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К. «Издательство А.С.К.».

###### Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель - трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ - Лада, 2011.
2. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
3. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
4. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система. НПК «Генезис знания», 2011. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
5. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
6. Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» теоретические основы профессиональной деятельности, - М, Академкнига /учебник 2012.
7. С.Б.Жабина «Маркетинг продукции и услуг» (общественное питание) – М.; «Академия» 2013.
8. М.И. Ботов « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». М.; «Академия», 2013.
9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.; «Академия», 2011.
10. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа-М; ИНФА – М, 2013.
11. К.Я. Гайворонский « Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2011.

###### Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).- Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.offsetpodolsk.ru](http://www.offsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. [rovara.ru](http://rovara.ru). > news – Новости кулинарии.

**4. [kedem.ru](http://kedem.ru).> [links/Indet.html](http://kedem.ru/links/Indet.html) - ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».**

**5. [cooking.ru](http://cooking.ru). – Новости кулинарного мира.**

#### **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида**

профессиональной деятельности)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК1.1.</b> Производить механическую кулинарную обработку овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация простых форм нарезки овощей и грибов,</li> <li>- демонстрация сложных форм нарезки овощей,</li> <li>- демонстрация навыков механической кулинарной обработки и нарезки овощей и грибов.</li> <li>-обоснованный выбор и применение инструментов и оборудования для механической кулинарной обработки овощей и грибов.</li> </ul>	<p><i>Выполнение практического задания</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>
<b>ПК1.2.</b> Готовить блюда и гарниры из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности</li> <li>- соблюдение выполнения технологического процесса согласно технологии приготовления блюд.</li> </ul>	<p><i>Тестирование ?</i></p> <p><i>Наблюдение за действиями на производственном обучении?</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- явно выраженный интерес к профессии;</li> <li>- трудоустройство по полученной профессии;</li> <li>- эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>
<b>ОК.2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</li> <li>- обоснованность выбора и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д. – самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ; – полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы	- экспертная оценка, - наблюдение; - характеристика с производственной практики; - письменный опрос
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	- экспертная оценка; - наблюдение
ОК.4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-	- экспертная оценка; - наблюдение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.</li> </ul>	
<p>ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);</li> <li>- полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;</li> <li>- владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>
<p>ОК.6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места в соответствии с санитарными нормами и правилами техники безопасности,</li> <li>- содержание рабочего помещения во время работы в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.</li> </ul>	<p><i>-наблюдение</i> <i>-характеристика с производственной практике</i></p>
<p>ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- анкетирование</li> </ul>

## **АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки 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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 308 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной и производственной практики – 72+180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 6.1	Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	32	18	10	8	6	
ПК. 6.2 6.3. 6.4.	Раздел 2. Приготовление салатов, холодных блюд и закусок.	96	20	10	10	66	
	Производственная практика, часов	180					180
	<b>Всего:</b>	<b>308</b>	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Кулинария», «Оборудование»; мастерская (учебная столовая).

Оборудование учебных кабинетов «Кулинария» и «Оборудование»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

##### Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Лабораторное оборудование кабинетов: «Кулинарии» и «Оборудования»:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой):

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

12. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2011.
13. Учебник З.П. Матюхина, ЭП. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия». 2013.
14. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.; «Профиздат» 2011.
15. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», - М.; «Академия» 2012.
16. Амренова, М.М. Повар. «Практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие, - М.; Академкнига, 2014.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2014.
18. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К. «Издательство А.С.К.».

##### Дополнительные источники:

12. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель - трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ - Лада, 2012.
13. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
14. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
15. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система. НПК «Генезис знания», 2011. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
16. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
17. Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» теоретические основы профессиональной деятельности, - М, Академкнига /учебник 2010.
18. С.Б.Жабина «Маркетинг продукции и услуг» (общественное питание) – М.; «Академия» 2010.
19. М.И. Ботов « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». М.; «Академия», 2013.
20. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.; «Академия», 2012.
21. В.Ф. Кашенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа-М; ИНФА – М, 2011.
22. К.Я. Гайворонский « Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2012.

##### Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).- Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.ofsetpodolsk.ru](http://www.ofsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. [rovara.ru](http://rovara.ru). > news – Новости кулинарии. 4. [kedem.ru](http://kedem.ru).> links/Indet.html - ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
5. [cooking.ru](http://cooking.ru). – Новости кулинарного мира.

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты	Основные показатели оценки	Формы и
------------	----------------------------	---------

<b>(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>результата</b>	<b>методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.	<i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда	<i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- явно выраженный интерес к профессии;</li> <li>- трудоустройство по полученной профессии;</li> <li>- эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</li> <li>- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка,</li> <li>- наблюдение;</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д. – самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ; – полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы	- характеристика с производственной практики; - письменный опрос
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	- экспертная оценка; - наблюдение
ОК.4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике – правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно	- экспертная оценка; - наблюдение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	найденной информации; - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.	
ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики.	- социологический опрос, - наблюдение; - характеристика с производственной практики; - письменный опрос
ОК.6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- подготовка рабочего места в соответствии с санитарными нормами и правилами техники безопасности, - содержание рабочего помещения во время работы в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.	<i>-наблюдение -характеристика с производственной практике</i>
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	- социологический опрос; - анкетирование

## АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### Приготовление сладких блюд и напитков.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

2. Готовить простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 228 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики – 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Кулинария», «Оборудование»; мастерская (учебная столовая).

Оборудование учебных кабинетов «Кулинария» и «Оборудование»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

##### Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Лабораторное оборудование кабинетов: «Кулинарии» и «Оборудования»:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой):

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения,

посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### Основные источники:

19. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2012.
20. Учебник З.П. Матюхина, ЭП. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия». 2013.
21. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.; «Профиздат» 2011.
22. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», - М.; «Академия» 2012.
23. Амренова, М.М. Повар. «Практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие, - М.; Академкнига, 2013.
24. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2012.
25. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К. «Издательство А.С.К.».

###### Дополнительные источники:

23. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель - трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ - Лада, 2012.
24. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
25. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
26. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система. НПК «Генезис знания», 2011. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
27. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
28. Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» теоретические основы профессиональной деятельности, - М, Академкнига /учебник 2012.
29. С.Б.Жабина «Маркетинг продукции и услуг» (общественное питание) – М.; «Академия» 2011.
30. М.И. Ботов « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». М.; «Академия», 2013.
31. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.; «Академия», 2012.
32. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа-М; ИНФА – М, 2011.
33. К.Я. Гайворонский « Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2013.

###### Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).- Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.offsetpodolsk.ru](http://www.offsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. [rovara.ru](http://rovara.ru). > news – Новости кулинарии.

**4. [kedem.ru](http://kedem.ru).> [links/Indet.html](http://kedem.ru/links/Indet.html) - ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».**

5. [cooking.ru](http://cooking.ru). – Новости кулинарного мира.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<i>Выполнение практического задания</i>  <i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.	<i>Тестирование ?</i> <i>Наблюдение за действиями на производственном обучении?</i>  <i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- явно выраженный интерес к профессии; - трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	- социологический опрос; - экспертная оценка
ОК.2. Организовывать собственную деятельность,	-правильная последовательность выполнения действий на	-характеристика с производственно

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.; – обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	й практики; - наблюдение
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д. – самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ; – полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы	- экспертная оценка, - наблюдение; - характеристика с производственной практики; - письменный опрос
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	- экспертная оценка; - наблюдение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике</li> <li>- правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);</li> <li>- полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;</li> <li>- владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>
ОК.6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места в соответствии с санитарными нормами и правилами техники безопасности,</li> <li>- содержание рабочего помещения во время работы в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение</li> <li>-характеристика с производственной практике</li> </ul>
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный выбор учетно-военной специальности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	опрос; - анкетирование

## АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

##### **иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

##### **уметь:**

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

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

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

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

оценивать качество готовых изделий;

##### **знать:**

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

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

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

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

правила 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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –264 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов,

в т.ч ЛР и ПЗ – 40 часов;

самостоятельной работы – 40 часов;

учебной практики - 108 часов;

производственной практики – 36 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
-------	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 8.1 8.2. 8.3.	Раздел 1. Приготовление хлебобулочных, мучных изделий	113	50	22	25	36	
ПК. 8.4. 8.5. 8.6.	Раздел 2. Приготовление кондитерских изделий.	115	30	18	15	72	
	Производственная практика, часов	36					36
	<b>Всего:</b>	<b>264</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>108</b>	<b>36</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Кулинария», «Оборудование»; мастерская (учебная столовая).

Оборудование учебных кабинетов «Кулинария» и «Оборудование»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

#### Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт. - 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Лабораторное оборудование кабинетов: «Кулинарии» и «Оборудования»:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой):

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П П. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### Основные источники:

26. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2012.
27. Учебник З.П. Матюхина, ЭП. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия». 2013.
28. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.; «Профиздат» 2011.
29. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», - М.; «Академия» 2012.
30. Амренова, М.М. Повар. «Практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие, - М.; Академкнига, 2014.
31. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2014.
32. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К. «Издательство А.С.К.».

###### Дополнительные источники:

34. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель - трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ - Лада, 2011.
35. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
36. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
37. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система. НПК «Генезис знания», 2011. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
38. Диск CD «Повар-кондитер». Обучающая система (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
39. Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» теоретические основы профессиональной деятельности, - М, Академкнига /учебник 2012.
40. С.Б.Жабина «Маркетинг продукции и услуг» (общественное питание) – М.; «Академия» 2011.
41. М.И. Ботов « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». М.; «Академия», 2013.
42. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.; «Академия», 2013.
43. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа-М; ИНФА – М, 2011.
44. К.Я. Гайворонский « Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2013.

###### Интернет-ресурсы

1. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).- Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.offsetpodolsk.ru](http://www.offsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. [rovava.ru](http://rovava.ru). > news – Новости кулинарии.

4. [kedem.ru.> links/Indet.html](http://kedem.ru/links/Indet.html) - ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
5. [cooking.ru](http://cooking.ru). – Новости кулинарного мира.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Экспертная оценка на практическом экзамене

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- явно выраженный интерес к профессии;</li> <li>- трудоустройство по полученной профессии;</li> <li>- эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее	-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических	-характеристика с производственной практики;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
достижения, определенных руководителем.	<p>работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</li> </ul>	- наблюдение
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.</li> <li>– самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами малярных работ;</li> <li>– полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- владение различными способами поиска информации;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации;</li> <li>- используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</li> <li>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
ОК.4. Информационно-Использовать	- устойчивость навыков эффективного использования	- экспертная оценка;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>современных ИКТ в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике</li> <li>- правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.</li> </ul>	- наблюдение
ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);</li> <li>- полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;</li> <li>- владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>
ОК.6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места в соответствии с санитарными нормами и правилами техники безопасности,</li> <li>- содержание рабочего помещения во время работы в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.</li> </ul>	-наблюдение -характеристика с производственной практики
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии</li> <li>- применение профессиональных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- анкетирование</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	знаний в ходе прохождения воинской службы.	

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- 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.
  
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- 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.

Рабочая учебная программа производственной практики может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации по профессиям НПО.

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

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

**ПМ 01:**

- 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;

**ПМ 02:**

- 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;

**ПМ 03:**

- 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;

**ПМ 04:**

- 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;

**ПМ 05:**

- 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;

**ПМ 06:**

- 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;

**ПМ 07:**

- 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;

**ПМ 08:**

- 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;

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего - 972 часов, в том числе:

В рамках освоения ПП 01. – 108 часов

В рамках освоения ПП 02 - 108 часов

В рамках освоения ПП 03 - 108 часов

В рамках освоения ПП 04 – 108 часов

В рамках освоения ПП 05 – 180 часов

В рамках освоения ПП 06 - 180 часов

В рамках освоения ПП 07 - 144 часов

В рамках освоения ПП 08 – 36 часов

Управление образования и науки Тамбовской области  
Тамбовское областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Аграрно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГАПОУ

«Аграрно-промышленный колледж»

\_\_\_\_\_ И.Н.Михайлюк

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

**Программа**  
**государственной итоговой аттестации**  
**выпускников по профессии среднего профессионального образования**  
**19.01.17«ПОВАР, КОНДИТЕР»**  
**на 2017 год**

Срок обучения 2 года 5 месяцев

Квалификации: ПОВАР, КОНДИТЕР

2015

## Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №. 968 и приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. № 74.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определены:

- вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации,
- условия подготовки
- процедуры проведения государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе, а также критерии оценки знаний, утвержденные руководителем образовательного учреждения СПО после её обсуждения на педагогическом совете с обязательным участием работодателей, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования проводится государственной экзаменационной комиссией по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии «Повар, кондитер».

### 1. Формы государственной итоговой аттестации

1.1 Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является:

защита выпускной квалификационной работы;

1.2 Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, образовательной программы среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа выполняется в виде **выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.**

1.4. Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика

выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» (Приложение). Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

1.5. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний выпускников утверждаются директором ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж» после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

## 2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

2.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2.2. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2.3. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.4. Результаты каждого вида государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

2.5. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

2.6. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

2.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

2.8. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколами, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в

случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии их хранится в архиве образовательной организации.

### 3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями. Формирование состава ГЭК проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 16.08.2013г. №968 и приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. № 74.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) управлением образования и науки Тамбовской области. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

3.2. Председатель экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

3.3. Согласно ФГОС по профессии СПО «Повар, кондитер» на государственную итоговую аттестацию предусмотрено – 1 неделя (с 26.01.-31.01. 2015г.).

3.3. Организация работы ГЭК во время защиты выпускных квалификационных работ:

3.3.1. Перечень необходимых документов для проведения выпускных квалификационных работ:

1. Приказ об утверждении председателя государственных комиссий на 2016 год;
2. Приказ об утверждении состава комиссий для проведения государственной итоговой аттестации на 2016 год (ГЭК действует в течение одного календарного года);
3. Приказ об объявлении и утверждении тем выпускных квалификационных работ;
4. Приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ за студентами, назначение руководителей;

5. Приказ о допуске к Государственной итоговой аттестации - за 3 дня до начала итоговой аттестации;
6. Сводная ведомость успеваемости студентов учебных групп по профессии «Повар, кондитер»;
7. Аттестационные листы, отчеты по результатам производственной практики;
8. Протоколы заседания государственной итоговой аттестации.
9. Ознакомление студентов с программой Государственной итоговой аттестации, требованиями к выпускным квалификационным работам, критериями оценки знаний - не позже, чем за 6 месяцев до её начала.
10. Результаты освоения основ воинской службы для юношей.
11. Приказ на создание апелляционной комиссии.

3.3.2. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

3.4. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

#### 4. Содержание, условия подготовки и процедура проведения ГИА

4.1. Перечень тем выпускных квалификационных работ по основной профессиональной образовательной программе СПО профессии «Повар, кондитер» до утверждения приказом директора, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждается заместителем директора по УР.

4.2 Студентам, имеющим отличную успеваемость по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

4.3 Процедура проведения. Этапы защиты выпускной квалификационной работы проводятся в один день и включают доклад студента по теме письменной экзаменационной работы, презентацию приготовленного блюда, прослушивание отзыва руководителя, ответы студента на вопросы членов комиссии.

**Выпускная практическая квалификационная работа** выполняется студентами в Учебном кулинарном цехе ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж» в присутствии государственной экзаменационной комиссии. В случае, если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Мастер производственного обучения своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, продукты, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Студентам сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая документация (технологические карты, схемы, требования к предстоящей работе и т.п.), выдается наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени.

**Письменная экзаменационная работа** выполняется студентом в соответствии с требованиями к письменным экзаменационным работам по профессии «Повар, кондитер».

4.4. Критерии оценки выполнения **практической квалификационной работы**: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое владение оборудованием и инвентарем, соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

- Оценка "отлично" - аттестуемый студент уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием и инвентарем, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда:

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

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

- оценка "неудовлетворительно" - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, не соблюдает требований безопасности труда.

#### 4.5 Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

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

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

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

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

### 5. При проведении государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую

техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

6. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с ее результатами).

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ Н.М. Яичникова  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Е.В. Федотова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_

Приложение 1

**Темы выпускных квалификационных работ  
Профессия «Повар, кондитер» на 2015-2016 уч. год**

<i>№</i>	<i>Тема ВКР</i>	<i>Тема ПЭР</i>	<i>Тема выпускной практической квалификационной работы</i>
1	Технологический процесс приготовления блюд из творога	Технологический процесс приготовления блюд из творога	Приготовление булочки дорожной и пудинга из творога
2	Технологический процесс приготовления горячих блюд из мяса	Технологический процесс приготовления горячих блюд из мяса	Приготовление плюшки из дрожжевого теста и люля-кебаб
3	Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов	Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов	Приготовление расстегай с рыбой и торта из печени
4	Технологический процесс приготовления блюд из грибов	Технологический процесс приготовления блюд из грибов	Приготовление безе(двойного) и жульена из курицы и грибов
5	Технологический процесс приготовления блюд из яиц	Технологический процесс приготовления блюд из яиц	Приготовление пирожков из дрожжевого теста с фаршем из капусты и яиц по-французски
6	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы	Приготовление бисквитного пирожного "Буше" и шашлычка из рыбы
7	Технологический процесс приготовления холодных блюд	Технологический процесс приготовления холодных блюд	Приготовление печени нарезного песочного и заливного из рыбы.
8	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы	Приготовление песочного пирожного "Корзиночки" и куриных рулетиков с черносливом.
9	Технологический процесс приготовления блюд из круп	Технологический процесс приготовления блюд из круп	Приготовление бисквитного пирожного и биточков пшеничных с соусом луковым.
10	Технологический процесс приготовления блюд из овощей	Технологический процесс приготовления блюд из овощей	Приготовление бисквитного печенья и крокетов из картофеля.
11	Технологический процесс приготовления заправочных супов	Технологический процесс приготовления заправочных супов	Приготовление ватрушки с творогом и рассольника "Ленинградского".
12	Технологический процесс приготовления блюд из овощей	Технологический процесс приготовления блюд из овощей	Приготовление пирожного "Картошка" и рагу овощного.
13	Технологический процесс приготовления блюд из птицы.	Технологический процесс приготовления блюд из птицы.	Приготовление пирожного песочного и куриной грудки в миндальной корочке(салат из овощей).
14	Технологический процесс приготовления супов.	Технологический процесс приготовления супов.	Приготовление щей "Суточных" и торта "Бисквитно-кремового"
15	Технологический процесс приготовления горячих рыбных блюд.	Технологический процесс приготовления горячих рыбных блюд.	Приготовление бисквитного печенья "Меренги" и тельного из рыбы.
16	Технологический процесс приготовления сладких блюд	Технологический процесс приготовления сладких блюд	Приготовление пиццы "По-итальянски" и яблок в тесте жареных.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).





