

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АКСАЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 56»



СОГЛАСОВАНА

И.о. директора ООО Аксайского Райпо
Ростовской области «Комбинат
общественного питания»

О.А. Елаева

«30» августа 2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор *Босова Т.В.* Босова Т.В.

«30» августа 2021

М.П.



СОГЛАСОВАНА

Директор ООО Хлебокомбинат
Аксайского Райпо Ростовская область

Назаренко Н.В. Н.В. Назаренко

«30» августа 2021

Основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

на базе основного общего образования

квалификации:

повар

кондитер

Основная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайское профессиональное училище № 56» по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, по направлению подготовки: 43.01.09 Повар, кондитер, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Аксайское профессиональное училище № 56»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Общая характеристика образовательной программы	4
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.	8
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	9
4.1 Общие компетенции.....	9
4.2 Профессиональные компетенции.....	12
4.3 Личностные результаты	14
5. Структура образовательной программы.....	17
5.1 Учебный план	17
5.2 Календарный учебный график.....	36
5.3 Рабочая программа воспитания.....	37
5.4 Календарный план воспитательной работы	47
6. Условия реализации образовательной программы.....	54
6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	54
6.2 Требованиям учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	57
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся.....	57
6.4 Требования к кадровому обеспечению образовательной программы.....	58
6.5 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	59
7.Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.....	59
8. Разработчики основной образовательной программы.....	60
ПРИЛОЖЕНИЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей.....	61
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин....	102

1. Общие положения

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработанная государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Ростовской области «Аксайское профессиональное училище № 56» (далее - ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56»), укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки: 43.01.09 «Повар, кондитер», представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, календарного плана воспитательной работы, рабочих программ учебных дисциплин /профессиональных модулей, рабочей программы воспитания, иных компонентов, а также оценочных средств и методических материалов с учетом требований российских работодателей, международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело», движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основании федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом профиля профессионального образования, специфики профессии, примерной основной образовательной программы и примерной рабочей программы воспитания.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Общая характеристика образовательной программы

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016, регистрационный №44898);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 №06-156 " О методических рекомендациях" (вместе с "Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям");

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (в ред. Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014 N 518, от 18.11.2015 N 1350, от 25.11.2016 N 1477);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного

стандарта среднего общего образования". С изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 Рекомендации 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.

- Устав ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56».

- Рекомендации 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).

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации профессии	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Цель ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по профессии, развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Задачи образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

Трудоемкость освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за весь период обучения на базе основного общего образования - 5904 часа.

Трудоемкость ППКРС включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный, разделов: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен), самостоятельная работа обучающихся.

Время, отводимое на все виды деятельности обучающегося определено ФГОС СПО.

Поступающие в училище по профессии 43.01.09 Повар, кондитер будут зачисляться в соответствии с Правилами приема ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56».

По окончании обучения по ППКРС выпускнику будет присвоена квалификация: профессия ОКПР 16675 Повар 3-4 разряда; профессия ОКПР 12901 Кондитер 3-4 разряда.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП - основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс;

ПМ - профессиональный модуль;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

3. Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар - кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и	ПМ.03 Приготовление,	

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

Выпускник, освоивший программу ППКРС по профессии «Повар, кондитер» должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач</p>

		профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, клиентами, руководством.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	<p>Умения: описывать значимость своей профессии;</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды,	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках про-

		<p>фессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
--	--	---

4.2 Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии «Повар, кондитер» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
<p>ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>
<p>ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>

	<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
<p>ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
<p>ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p>ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
--	---

4.3 Личностные результаты

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания.

ЛР 14 Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны.

ЛР 15 Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах.

ЛР 16 Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области.

ЛР 17 Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс.

ЛР 18 Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов.

ЛР 19 Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию.

ЛР 20 Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений.

ЛР 21 Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде.

ЛР 22 Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях.

ЛР 23 Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 24 Умеющий осознавать свои потребности, способен опредметить их

ЛР 25 Проявляющий интерес к профессиональной деятельности

ЛР 26 Стремящийся к коммуникации, организации

ЛР 27 Проявляющий интеллигентность, систематически совершенствующий профессионально-важные качества

ЛР 28 Состоящий в группах и сообществах с профессиональной направленностью

ЛР 29 Транслирующий ценности через участие в мероприятиях различной направленности (гражданско-патриотическом, культурно-творческом, экологическом спортивном и здоровье-ориентирующем, профессионально-ориентирующем и т.д.)

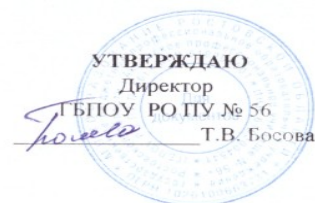
ЛР 30 Умеющий осуществлять самоанализ и критически мыслить

ЛР 31 Умеющий принимать решение, о необходимости действовать самому (определяет границы своей компетентности) при решении профессиональных задач

ЛР 32 Умеющий принимать решение о кооперации при решении профессиональных задач

5. Структура образовательной программы

5.1 Учебный план



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
"Аксайское профессиональное училище №56"
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификация Повар
Кондитер

Форма обучения очная Нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 месяцев Год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

Приказ Минобрнауки России об утверждении ФГОС от 09.12.2016 г. № 1569

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	37	2	0	1	0	11	51
II курс	31	3	5	2	0	11	52
III курс	22	5	12	2	0	11	52
IV курс	21	7	11	1	2	2	44
Всего	111	17	28	6	2	35	199

План учебного процесса профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Максимальная	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		I курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Всего занятий	в т. ч.		1 семестр			2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
			Лекций, уроков	Лаб. работы и практич. занятия														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОУД.00	Общеобразовательный цикл																	
	Базовые дисциплины																	
ОУД.01	Русский язык	3			1,2	114		114	114		51	44	17					
ОУД.02	Литература	3			1,2	132		132	132		68	66						
ОУД.03	Иностранный язык			2,4	1,3	171		171		171	51	44	34	42				
ОУД.05	История			4	1,2,3	171		171	136	35	51	44	34	42				
ОУД.06	Физическая культура		2	4		171		171	23	148	34	44	51	42				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	70		70	35	35	34	36						
ОУД.13	Астрономия			2	1	36		36	28	8		36						
ОУД.14	Родная литература				3	39		39	39				39					
	Профильные дисциплины																	
ОДП.01	Информатика			5	1,2,3,	108		108	50	58	24	18	25	24	17			

				4													
ОДП.02	Химия	4	2		180		180	150	30	51	61	51	17				
ОДП.03	Биология		3	2	72		72	57	15		34	38					
	Предлагаемые ОО, элективные курсы																
ОУД.04	Математика	4	2	1,3	285		285	265	20	68	92	52	73				
ОУД.08	Физика		4	1,2,3	114		114	104	10	17	44	17	36				
ОУД.10	География			5,6	72		72	52	20					34	38		
ОУД.12	Основы предпринимательства (инд. проект)		6	5	74		74	44	30					32	42		
ОУД.09	Обществознание		6	3,4,5	171		171	146	25			34	42	51	44		
ОУД.11	Экология			5,6	72		72	57	15					34	38		
	ИТОГО:				2052		2052	1432	620	449	563	392	318	168	162		
ОП.00	Общепрофессиональ ный цикл																
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		55	4	51	35	16				51				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		1	60	3	57	37	20	17	40						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		1	73	4	69	49	20	43	26						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8	7	94	7	87	67	20							32	55
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3	2	40	4	36	20	16			36					
ОП.06	Охрана труда		6		48	4	44	32	12						44		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной			4	48	4	44		44				44				

	деятельности																	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4		39	3	36	18	18				36				
ОП.09	Физическая культура		8			44	4	40		40							20	20
ОП.10	Донская кухня			6		54	4	50	46	4						50		
ОП.11	Основы здорового питания			8	7	68	5	63	51	12							16	47
ОП.12	Психология общения/ Психология здоровья			7	6	90	6	84	54	30						42	42	
ОП.13	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий			8		60	4	56	26	30								56
ОП.14	Этика и психология профессиональной деятельности			6		36	2	34	18	16						34		
	ИТОГО:					809	58	751	453	298	60	66	36	131		170	110	178
П.00	Профессиональный цикл																	
ПМ.00	Профессиональные модули																	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1		66	6	60	40	20	60							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	1	121	13	108	60	48	31	77						

УП.01	Учебная практика			2		72		72				72					
ПП.01	Производственная практика			3		180		180				180					
ПМ.01.Э К	Экзамен квалификационный	3															
	ИТОГО:					439	19	420	100	68	91	149	180	0			
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		71	6	65	37	28				65			
МДК,02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		153	11	142	100	42				142			
УП.02	Учебная практика			4		108		108						108			
ПП.02	Производственная практика			5		216		216							216		
ПМ.02.Э К	Экзамен квалификационный	5															
	ИТОГО:					548	17	531	137	70				315	216		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных																

	изделий, закусок разнообразного ассортимента																	
МДК.03. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		90	8	82	60	22					82			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	5	190	14	176	132	44					27	149		
УП.03	<i>Учебная практика</i>			6		180		180							108	72		
ПП.03	<i>Производственная практика</i>			6		216		216								216		
ПМ.03.Э К	<i>Экзамен квалификационный</i>	6																
	ИТОГО:					676	22	654	192	66					217	437		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																	
МДК.04. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		66	4	62	50	12							62	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации			7		139	13	126	86	40							126	

	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																	
УП.04	<i>Учебная практика</i>			7		108		108									108	
ПП.04	<i>Производственная практика</i>			7		180		180									180	
ПМ.04.Э К	<i>Экзамен квалификационный</i>	7																
	ИТОГО:					493	17	476	136	52					0	476		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8		56	6	50	30	20							50	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8		183	12	171	131	40							171	
УП.05	<i>Учебная практика</i>			8		144		144									144	
ПП.05	<i>Производственная практика</i>			8		216		216									216	
ПМ.05.Э К	<i>Экзамен квалификационный</i>	8																
	ИТОГО:					599	18	581	161	60							581	
	ИТОГО										600	778	608	764	601	769	586	759
	Самостоятельная работа										12	14	4	28	11	23	26	33

	ВСЕГО					5616					612	792	612	792	612	792	612	792
Промежуточная аттестация						6н.						36	36	36	36	36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация					2н.												72
						5904												
Государственная (итоговая) аттестация: Демонстрационный экзамен									ВСЕГО	дисциплин и МДК	612	720	432	684	288	504	324	432
										учебной практики		72		108	108	72	108	144
										производств . практики			180		216	216	180	216
										экзаменов, в т.ч. квалификац ионных		2	2	2	1	1	1	1
										дифф. зачетов	1	7	3	7	3	7	4	6
										зачетов								1

Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайское профессиональное училище № 56» по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, по направлению подготовки: 43.01.09 Повар, кондитер, разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

Учебный план разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г №1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 г N 44898;

- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

- Приказа Минобрнауки России от 16.08. 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»;

- методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих

образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г № 06-174).

Учебный план ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяет следующие характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на проведение ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику. Учебный год состоит из двух семестров. Продолжительность учебной недели – пятидневная.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа 45 минут.

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

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

В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на одного обучающегося, на каждый курс обучения. Формы проведения консультаций могут быть групповые и индивидуальные.

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

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

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)).

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

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла 1692 часа;
- на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла 360 часов.

Три дисциплины: информатика; химия; биология изучаются углубленно с учетом естественнонаучного профиля осваиваемой образовательной программы.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по образовательной программе осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

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

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной

форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 39 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

В целях создания эффективной системы физического воспитания направленной на развитие человеческого потенциала и укрепления здоровья (Указ Президента РФ от 20.03. 2014г. №172 «О Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе») в учебном плане предусмотрена дисциплина Физическая культура, в объеме 44 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины Физическая культура с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационной дисциплины «Психология общения/ Психология здоровья» в объеме 90 часов, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134).

Практика является обязательным разделом ППКРС и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

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

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

Общий объем учебной и производственной практики составляет 45 недель (1620 часов), из них: 17 недель - учебной и 28 - производственной практики.

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

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 2 недель (72 ч.);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (108 ч.);

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (180 ч.);

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (108 ч.);

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 4 недели (144 ч.).

Учебная практика реализуется в лаборатории ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56», оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

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

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (180 ч.);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 6 недель (216 ч.);

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 6 недель (216 ч.);

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (180 ч.);

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 6 недель (216 ч.);

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основе результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

№ п/п	Наименование профессионального модуля, междисциплинарного курса	Объем часов, отведенных на вариативную часть	Процентное соотношение вариативной части к обязательной
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20	35,71
2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	25	40,98
3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	26	41,94
4	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	59	62,11
5	ОП.05 Основы калькуляции и учета	7	17,95
6	ОП.06 Охрана труда	12	25,00
7	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	12	25,00
8	ОП.10 Донская кухня	54	100,00
9	ОП.11 Основы здорового питания	68	100,00
10	ОП.12 Психология общения/Психология здоровья	91	100,00
11	ОП.13 Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	60	100,00
12	ОП.14 Этика и психология профессиональной деятельности	71	100,00
13	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	46	58,97
14	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	47	39,5
15	ПП.ПМ.01 Производственная практика	72	40,00
16	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	40	55,56

17	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	27	17,42
18	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58	64,44
19	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	94	49,47
20	УП. ПМ.03 Учебная практика	36	20,00
21	ПП. ПМ.03 Производственная практика	72	33,33
22	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	20	38,46
23	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	72	52,94
24	УП.ПМ.04 Учебная практика	36	33,33
25	ПП.ПМ.04 Производственная практика	72	400,00
26	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	19	37,25
27	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	25,58
	ИТОГО:	1260	

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

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

Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных, рабочих, служащих составляет 4644 академических часа, 129 недель.

Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 1260 академических часов, 35 недель; 22 %.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно.

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

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 505 часа.

- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла - 755 час.

Формы проведения промежуточной аттестации

Нормативно-методическое обеспечение промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положением об итоговой и промежуточной аттестации ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56».

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56» самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 216 часов (6 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, и 108 часов (3 недели) по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

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

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

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет, экзамен.

По профессиональным модулям ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента, ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусмотрены квалификационные экзамены. Экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него общих и профессиональных компетенций, соответствующих конкретному профессиональному модулю. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен». Экзамену по профессиональному модулю предшествует успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и учебной и производственной практик.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией.

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74 с изменениями).

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Задания для демонстрационной части выпускной квалификационной работы проектируют с учетом требований стандартов с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Также необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца, согласно приказа Минобрнауки «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» № 531 от 4 июля 2013 г и изменениями данного приказа от 3 сентября 2015 г.

5.3 Рабочая программа воспитания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях;</p> <p>Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;</p> <p>Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года;</p> <p>Областной закон Ростовской области от 6 мая 2016 г. №528-ЗС «О патриотическом воспитании граждан в Ростовской области»;</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569);</p> <p>Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н);</p> <p>Профессиональный стандарт «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н);</p> <p>Устав ГБПОУ РО ПУ №56.</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих и служащих на практике.
Сроки реализации программы	<i>3 года 10 месяцев</i>
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, классные руководители, преподаватели, мастера учебного производства, педагог-психолог, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского Совета, представители организаций – работодателей.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания,</p>	

определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания.	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны.	ЛР 14
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах.	ЛР 15
Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области.	ЛР 16
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс.	ЛР 17
Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов.	ЛР 18
Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию.	ЛР 19
Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений.	ЛР 20
Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде.	ЛР 21
Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях.	ЛР 22
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 23
Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Умеющий осознавать свои потребности, способен определить их	ЛР 24
Проявляющий интерес к профессиональной деятельности	ЛР 25
Стремящийся к коммуникации, организации	ЛР 26

Проявляющий интеллигентность, систематически совершенствующий профессионально-важные качества	ЛР 27
Состоящий в группах и сообществах с профессиональной направленностью	ЛР 28
Транслирующий ценности через участие в мероприятиях различной направленности (гражданско-патриотическом, культурно-творческом, экологическом спортивном и здоровье-ориентирующем, профессионально-ориентирующем и т.д.)	ЛР 29
Умеющий осуществлять самоанализ и критически мыслить	ЛР 30
Умеющий принимать решение, о необходимости действовать самому (определяет границы своей компетентности) при решении профессиональных задач	ЛР 31
Умеющий принимать решение о кооперации при решении профессиональных задач	ЛР 32

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Русский язык	ЛР 1, 2, 7,8
Литература	ЛР 1, 2, 4,6,7, 12,30
Иностранный язык	ЛР 1,7
История	ЛР 1, 2, 5,6, 30
Физическая культура	ЛР 1,2,30
Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1,3, 10,30
Химия	ЛР 9,10,30
Обществознание	ЛР 1,2,3,4,6,
Биология	ЛР 7,9, 10,29
География	ЛР 2,10,
Экология	ЛР 2,10,9
Основы предпринимательства	ЛР 2, 17,18, 27, 30
Астрономия	ЛР 4,14,20
Математика	ЛР 2,13,17
Информатика	ЛР 4,13,17
Физика	ЛР 2,30
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 9, 13
Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 13
Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 13,17
Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 13
Основы калькуляции и учета	ЛР 17, 18
Охрана труда	ЛР 9, 10, 13,
Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 16,25
Безопасность жизнедеятельности	ЛР 10,

Донская кухня	ЛР 13,25
Основы здорового питания	ЛР 13,25
Психология общения/ Психология здоровья	ЛР 2,4,6,13,28
Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ЛР 13, 25,27
Этика и психология профессиональной деятельности	ЛР 13,26,27
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13,17,22,25
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13, 17, 25,27
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13,22,25
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 13,17,25
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13,25,27
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13,25
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 25
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13,25,27
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13,25
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 25
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 13,25,17,27
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 13,25
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13,25
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 13,25,27
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 13,25

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Содержание нормативно-методического обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации программы воспитания в училище включает:

1. Порядок разработки и утверждения образовательных программ среднего профессионального образования ГБПОУ РО ПУ №56.
2. Программа воспитания ГБПОУ РО ПУ №56.
3. Рабочие программы воспитания.
4. Календарный план воспитательной работы на учебный год.
5. Положение о рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ РО ПУ №56.
6. Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РО ПУ №56.
7. Положение о Совете родителей училища в ГБПОУ РО ПУ №56 .
8. Должностные инструкции классных руководителей, преподавателей.
9. Положение о службе примирения ГБПОУ РО ПУ №56.
10. Положение о психологической службе ГБПОУ РО ПУ №56.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Штатное расписание училища укомплектовано полностью. Общая численность педагогических работников, участвующих в реализации образовательных программ и программы воспитания составляет 24 чел., в том числе административных работников – 4.

Все преподаватели имеют высшее образование. Средний стаж работы в училище – 16 лет, средний педагогический стаж – 21 год. Высшую квалификационную категорию имеют 19 чел., что составляет 79,1 % от общего количества, первую – 5 человек, или 20,9%.

Успехи и достижения педагогов училища отмечены наградами разного уровня. Все это создает возможность для успешного обучения и воспитания каждого обучающегося.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

ГБПОУ РО ПУ №56 располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименования объектов	Основные требования
Актовый зал.	Акустическая система, колонки, музыкальный центр, ноутбук, компьютер, микрофоны, радиомикрофоны, усилитель, микшер, пульт, мультимедиапроектор, доступ в интернет.
Спортивная площадка	Спортивные снаряды, спорт-инвентарь
Библиотека. Читальный зал.	Читальный зал на 15 посадочных мест, компьютер с доступом в интернет.
Кабинет зам. директора по УВР и социального педагога	Рабочие места для специалистов и 4 посадочных места для проведения групповых и индивидуальных бесед, 1 компьютер с выходом в интернет, принтер
Кабинет педагога-психолога	Рабочее место специалиста, компьютер с выходом в интернет, принтер, 2 мягких кресла для проведения индивидуальных консультаций, журнальный стол, песочница для проведения арт-терапевтических занятий, метафорические карты для применения сказо-терапевтической технологии.
Комната отдыха общежития	10 посадочных мест, 1 компьютер, информационные стенды, телевизор, фортепиано, DVD проигрыватель.
Учебные аудитории	25 посадочных мест; интерактивная доска/ проектор, экран, компьютер.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение реализации программы воспитания обеспечивает результативность взаимодействия с обучающимися: оперативность ознакомления их с ожидаемыми результатами, представление в открытом доступе.

Средства обеспечения наглядности: фото, студенческие газеты, издательская деятельность в электронном виде (ВК, сайт училища).

Используется информационно-библиотечный фонд. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями, включая учебники и учебные пособия, методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую основную образовательную программу среднего общего образования учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям). Кроме учебной литературы наша библиотека содержит фонд дополнительной литературы: отечественная и зарубежная, классическая и современная художественная литература; научно-популярная и научно-техническая литература; издания изобразительному искусству, музыке, физической культуре и спорту, экологии, правилам безопасного поведения на дорогах; справочно-библиографические и периодические издания; собрание словарей; литературу по социальному и профессиональному самоопределению обучающихся.

С целью создания широкого, постоянного и устойчивого доступа учащихся к любой информации, связанной с реализацией основной образовательной программы, достижением планируемых результатов, организацией образовательной деятельности, обеспечивается функционирование сайта.

5.4 Календарный план воспитательной работы

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(УПГС 43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2021-2022 г.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
	День знаний (общеучилищная линейка, тематические классные часы)	1-4 курс	училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители групп	ЛР	«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» «Организация предметно-пространственной среды»
	День окончания Второй мировой войны (просветительская акция)	1-2 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, преподаватель истории	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО»
	День солидарности в борьбе с терроризмом (акция Памяти)	1-4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, студсовет, заместитель директора по обеспечению безопасности	ЛР 3,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Декада погружения в профессию (по отдельному графику)	1 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классный руководитель группы, мастер	ЛР	«Кураторство и поддержка»

				п/о		
	Посвящение в студенты	1-2 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители групп 1 курса, студсовет	ЛР	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда»
	Акция «Вместе всей семьёй» (по плану Министерства образования)	1-4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители групп	ЛР 6,	«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь, классные руководители групп, преподаватель истории	ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
	Всемирный день туризма (спортивный праздник)	1-4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, преподаватель физ-ры, классные руководители групп	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
ОКТАБРЬ						
	День пожилых людей (благотворительная акция)	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители групп	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	День профтехобразования («Открытый диалог» - круглый стол; #ЯИЗПРОФТЕХА – видеоролики; Будущее – это мы – день самоуправления)	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, студсовет, классные руководители групп	ЛР 4,	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Конкуренция и партнерство» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Профессиональный выбор»
	День Учителя	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, студсовет	ЛР 2,	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие

						с родителями» «Организация предметно-пространственной среды» «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
День памяти войсковой казачьей славы	2-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, преподаватель истории	ЛР 1,	«Учебное занятие» «Взаимодействие с родителями»	
120 лет со дня рождения Дмитрия Даниловича ЛЕЛЮШЕНКО	1-2 курс	Училище	заместитель директора по УВР, преподаватель истории, студсовет	ЛР 1,	«Студенческое самоуправление» «Цифровая среда»	
Конкурс проф мастерства среди обучающихся колледжа	2-4 курс	Училище	Заместитель директора по УПР, мастера п/о, классные руководители групп	ЛР	«Цифровая среда» «Конкуренция и партнерство» «Профессиональный выбор»	
День памяти жертв политических репрессий	1-4 курсы	Училище	заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»	
НОЯБРЬ						
День народного единства	1-4 курсы	Училище	заместитель директора по УВР, преподаватели истории и обществознания, классные руководители групп	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»	
Профилактика травматизма (в быту, на транспорте)	1-2 курсы	Училище	Классные руководители, заместитель директора по обеспечению безопасности	ЛР 9,	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»	
Международный день толерантности	1-4 курс	Училище	Классные руководители	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Взаимодействие с родителями»	
Международный	1-4 курс	Училище	заместитель	ЛР	«Ключевые дела	

	день студента			директора по УВР, студсовет		ПОО» «Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения» «Студенческое самоуправление»
	День матери	1-4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители, студсовет	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
ДЕКАБРЬ						
	Международный день инвалидов	1-4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители групп	ЛР 6,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	День добровольца (волонтера)	1-2 курс	Училище	Заместитель директора по УВР	ЛР 2,	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» «Студенческое самоуправление»
	День Героев Отечества	1-4 курс	Училище	Преподаватель истории, педагог-библиотекарь	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
	День Конституции Российской Федерации	1-2 курс	Училище	Классные руководители групп	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Правовое сознание»
	Новогодний концерт	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители, студсовет	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство» «Взаимодействие с родителями» «Студенческое самоуправление»
ЯНВАРЬ						
	Старый Новый год	1-4 курс	Училище	Классные руководители, студсовет	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-пространственной среды» «Студенческое

						самоуправление»
	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватель физ-ры	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство» «Молодежные общественные объединения» «Студенческое самоуправление»
	День снятия блокады Ленинграда	1-4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватель истории	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО»
ФЕВРАЛЬ						
	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-2 курс	Училище	Преподаватель истории	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
	День освобождения Аксая	1-4 курс	Училище, пл. Героев	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Организация предметно-пространственной среды»
	День русской науки (студенческая конференция Первые шаги)	2-4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство»
	Международный день родного языка	1 курс	Училище	Педагог-библиотекарь	ЛР 17	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
	День защитников Отечества	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители групп, студсовет	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
	Масленица	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители, студсовет	ЛР 5,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Организация предметно-пространственной среды» «Студенческое

						самоуправление»
МАРТ						
	Международный день борьбы с наркоманией	1-4 курс	Училище	Классные руководители, студсовет	ЛР 2,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Правовое сознание» «Цифровая среда»
	Международный женский день	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители, студсовет	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями» «Организация предметно-пространственной среды» «Студенческое самоуправление»
	Противодействие коррупции	1-4 курс	Училище	Классные руководители, педагог-библиотекарь	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Правовое сознание»
	День воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	Училище	Педагог-библиотекарь	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО»
АПРЕЛЬ						
	День космонавтики	1-2 курсы	Училище	Классные руководители, преподаватель астрономии	ЛР 1	«Ключевые дела ПОО»
	Экологический субботник (марафон)	1-4 курсы	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Студенческое самоуправление»
	Светлая Пасха	1-4 курсы	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2,	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
МАЙ						
	Праздник весны и труда	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь, преподаватели	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»

				истории и обществознания		
День Победы	1-4 курс	Училище, пл. Героев	заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь, преподаватель истории	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда» «Молодежные общественные объединения» «Взаимодействие с родителями»	
День экологического образования	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь, преподаватель экологии	ЛР 2,	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»	
День славянской письменности и культуры	1-4 курс	Училище	заместитель директора по УВР, преподаватели русского языка и литературы	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-пространственной среды»	
День российского предпринимательства	1 курс	Училище	Педагог-библиотекарь, преподаватели экономических дисциплин и обществознания, мастера п/о	ЛР	«Ключевые дела ПОО»	
ИЮНЬ						
Международный день защиты детей	1-2 курс	Училище	заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Профессиональный выбор»	
День эколога	1-2 курс	Училище	Педагог-библиотекарь, преподаватель экологии	ЛР 2,	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»	
Пушкинский день России	1-2 курс	Училище	заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь, преподаватели русского языка и литературы	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО»	
День России	1-2 курс	Училище	заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь,	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные	

				студсовет, преподаватели обществознани я		объединения» «Студенческое самоуправление»
	День памяти и скорби	1-2 курс	Училище	Заместитель директора по УВР	ЛР 1,	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
	День молодежи	1-2 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители, студсовет	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Выпускной	4 курс	Училище	Заместитель директора по УВР, классные руководители выпускных групп	ЛР	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями» «Профессиональн ый выбор»

6. Условия реализации образовательной программы

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56», реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Площадка для занятий физической культурой и спортом (стадион)

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актальный зал.

Оснащение лабораторий

Рабочие места (рабочий стол, весы,) шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный,
микроволновая печь, плита электрическая, Блинница,

Весы настольные электронные CAS SW-10,

Тепловое оборудование: Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильник «Орск», «POZIS»,

Кухонный комбайн Bosch MSM 7500,

Миксер Блендер,

Тестомес ТММ-1М

Гриль Саламандра AIRHOT SGE-460.

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофеварка электрическая,

Кофемолка Airhot.

Кофемашина Saeco Lirika Silver Plus,

Куттер Hurakan HKN-CL-9,

Лампа для карамели,

Установка смесительная для коктейлей СЖН-3 «Воронеж»,

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стаканы, венчики,

Миски нержавеющей сталь, сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка»,
Производственный стол с деревянным покрытием,
Стол производственный разделочный,
Стол кондитерский (столешница дерево-бук, каркас окрашенный), шкаф – буфет,
противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые
разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов
(металлические), формы кондитерские для выпечки, съёмное дно
Насадки для кондитерских мешков,
Набор выемок (различной формы),
Формы силиконовые для выпечки (штучные),
Кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,
Ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы
с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы,
Коврики силиконовые, дуршлаг, подложки для тортов
Набор инструментов для карвинга (12 шт.),
Набор для работы с мастикой (12 шт.),
Аппарат для горячего шоколада,
Аппарат вакуумной упаковки,
Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж для тарелок
(сетки хром., каркас окраш.) Стеллаж передвижной,
Мармит настольный электрический с ёмкостями ЭМК-40Н,
Подставка для печей для птицы ПП 4 (окрашенная полка сплошная),
Моечная ванна трех секционная,
Сушилка для посуды,
Термометр инфракрасный.

6.2 Требованиям учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам и профессиональным модулям образовательной программы.

По каждой дисциплине и междисциплинарному курсу сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины (курса), учебные материалы (конспекты лекций, контрольные измерительные материалы, методические указания по выполнению письменных квалификационных работ, контрольных работ и разработке докладов, образцы тестов и т.п.).

Каждый обучающийся обеспечен:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
- 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;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий.

6.3 Требования к организации воспитания обучающихся

В ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56» созданы условия для творческого развития обучающихся, сформирована благоприятная культурная среда. Важное место в воспитании отводится культурно-массовой и творческой деятельности обучающихся, способствующей приобретению положительных привычек, формированию характера, развитию инициативы, творческих способностей и активной жизненной позиции.

В училище сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общих и профессиональных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППКРС соответствующего направления подготовки.

Особое внимание руководства училища, преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в училище созданы условия для таких направлений воспитания, как патриотическое воспитание и формирование толерантности, гражданское и правовое воспитание, экономическое и трудовое воспитание, нравственная культура, эстетическая культура, формирование антинаркотической культуры, противодействие терроризму и экстремизму, формирование ценностных ориентаций, спортивно-оздоровительная работа, культурно-массовая работа.

Обучающиеся активно участвуют в олимпиадах и конкурсах различного уровня, представляя свои работы.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а

также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеурочное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с ее профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Для реализации образовательной программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, фестивали, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4 Требования к кадровому обеспечению образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Сервис, туризм и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Сервис, туризм, не реже 1 раза в 3 года с

учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6.5 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики.

7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проходит в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сдают демонстрационный экзамен.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

8. Разработчики образовательной программы

Разработчики:

Пудавова С.И. – зам. директора по УПР ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56»

Гапонова А.Г. – заведующий учебной частью ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56»

Полянская О.В., Гудкова Г.Н. – методисты ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56»

Богатырева О.В. - мастер производственного обучения,

Копыт А.А. - преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Алдохина М.В. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Аннотации рабочих программ профессиональных модулей

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей, направлений подготовки среднего профессионального образования: 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции: (ПК):

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями;

уметь:

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

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3 Содержание модулей:

МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

1.4 Учебная практика ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.4.1 Цели и задачи учебной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

1.4.2 Виды работ:

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов

(вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.

3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).

4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика

5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.

6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.

9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.

11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.

12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.

13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

1.5 Производственная практика ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.5.1 Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

1.5.2 Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» составляет 439 часа, из них:

МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе лабораторных и практических занятий 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 121 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе лабораторных и практических занятий 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

Практика:

учебная практика 72 часа,

производственная практика 180 часов.

1.7 Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» завершается подведением итогов в форме квалификационного

экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей, направлений подготовки среднего профессионального образования: 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции: (ПК):

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- по подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

умения:

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

знания:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3 Содержание модуля

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК. 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яичномасляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

1.4 Учебная практика модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.4.1 Цели и задачи учебной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

1.4.2 Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных

свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок. с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в

посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

1.5 Производственная практика модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.5.1 Цели и задачи производственной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

1.5.2 Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составляет 548 часа, из них:

МДК. 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 71 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часов, в том числе лабораторных и практических занятий 28 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

МДК. 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе лабораторных и практических занятий 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

Практика:

учебная практика 108 часов,

производственная практика 216 часов.

1.7 Итоговый контроль по профессиональному модулю

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

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей, направлений подготовки среднего профессионального образования: 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции: (ПК):

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в

соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

умения:

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

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3 Содержание модуля

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

1.4 Учебная практика модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.4.1 Цели и задачи учебной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.4.2 Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

1.5 Производственная практика модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.5.1 Цели и задачи производственной практики

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

знать:

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

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

1.5.2 Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.

2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составляет 676 часов, из них:

МДК. 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе лабораторных и практических занятий 22 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

МДК. 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 190 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе лабораторных и практических занятий 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

Практика:

учебная практика 180 часов,

производственная практика 216 часов.

1.7 Итоговый контроль по профессиональному модулю

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

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей, направлений подготовки среднего профессионального образования: 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции: (ПК):

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

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

умения:

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

знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3 Содержание модуля

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.4 Учебная практика модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.4.1 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.4.2 Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и

кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

1.5 Производственная практика модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.5.1 Цели и задачи производственной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.5.2 Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» составляет 493 часа, из них:

МДК. 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, в том числе лабораторных и практических занятий 12 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часов.

МДК. 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 139 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе лабораторных и практических занятий 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

Практика:

учебная практика 108 часов,

производственная практика 180 часов.

1.7 Итоговый контроль по профессиональному модулю

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

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей, направлений подготовки среднего профессионального образования: 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции: (ПК):

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

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

умения:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать,

подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3 Содержание модуля

МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля .1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

1.4 Учебная практика модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.4.1 Цели и задачи учебной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря,

подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.4.2 Виды работ:

1. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Технологический процесс приготовления сиропа для пропитывания кондитерских изделий, приготовление кофейного сиропа, приготовление инвертного сиропа и сиропа для глазирования.
3. Украшение кондитерских изделий ягодами, фруктами, и цукатами.
4. Технологический процесс приготовления сахарной помады. Нанесение помады на поверхность готовых изделий, нанесение рисунков. Изготовление различных посыпок для украшения кондитерских изделий.
5. Технологический процесс приготовления желе на желатине, на агаре. Способы оформления желе. Нарезное желе, многослойное желе, мраморное и мозаичное. Украшение из фруктово-рисовальной массы.
6. Технологический процесс приготовления мастики: молочной, сахарной заварной. Украшение кондитерских изделий из мастик: обтягивание тортов, лепка украшений.
7. Технологический процесс приготовления марципана заварным способом. Изготовление фигурок из марципана, лакирование шоколадных и марципановых изделий.
8. Технологический процесс приготовления крема сливочного, крема «Шарлот», крема «Глясе», крема белкового. Украшение из крема: бордюры для тортов, надписи для тортов, изготовление цветов и роз из крема.

9. Технологический процесс приготовления темперированного шоколада. Изготовление украшений из шоколада, шприцевание из корнетика, изготовление шоколадной стружки.
10. Технологический процесс приготовления карамели. Формование украшений из карамели: ленты, веревочки, листья, фигурки животных. Украшения из атласной карамели.
11. Технология приготовления глазури сырцовой, заварной, шоколадной, украшения из шоколадной глазури
12. Приготовление хлебного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка хлеба круглой и продолговатой формы, формового хлеба.
13. Приготовление фаршей и начинок: фарш картофельный с луком, фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты, фарш рисовый с яйцом, фарш мясной с луком, фарш творожный. Приготовление сладких начинок для пирогов.
14. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка булочек.
15. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка пирогов закрытых, открытых и полузакрытых. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка кулебяк и расстегаев.
16. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: технологический процесс приготовления пиццы.
17. Приготовление слоеного дрожжевого теста безопасным и опарным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка: слойка с повидлом, слоеные плетенки, ватрушки.
18. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: формовка, выпечка: сочни с творогом, коржик молочный, печенье.
19. Приготовление вафельного теста и изделий из него: формовка, выпечка вафельных трубочек с начинкой.
20. Приготовление пряничного теста и изделий из него: формование, выпекание, охлаждение и глазировка коврижки медовой.
21. Приготовление песочного теста и изделий из него: формование, выпекание печенья песочного, формование, выпекание и оформление кекса.
22. Приготовление заварного теста и изделий из него: формование, выпекание и оформление профитролей, колец воздушных.
23. Приготовление слоёного теста и изделий из него: формование, выпекание языков слоёных, курника.
24. Приготовление воздушного теста и изделий из него: формование, выпекание воздушного печенья «Меренги». Приготовление миндального теста и изделий из него: формование, выпекание печенья миндального шоколадного.

25. Технологический процесс приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом, пирожного со сливочным кремом, пирожного бисквитного фруктово-желейного.
26. Технологический процесс приготовления пирожных песочных с кремом, пирожных песочных с фруктовой начинкой и кремом.
27. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.
28. Технологический процесс приготовления торта бисквитного с белковым кремом и фруктовой начинкой.
29. Технологический процесс приготовления песочных тортов.

1.5 Производственная практика модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.5.1 Цели и задачи производственной практики

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса,

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.5.2 Виды работ:

1. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в

- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Техника безопасности.
2. Технологический процесс приготовления сиропа для пропитывания кондитерских изделий.
 3. Технологический процесс приготовления желе на желатине, на агаре.
 4. Технологический процесс приготовления мастики: молочной, сахарной заварной. Украшение кондитерских изделий из мастик:
 5. Технологический процесс приготовления марципана заварным способом. Изготовление фигурок из марципана.
 6. Технологический процесс приготовления кремов белковых, заварных, масляных, сливочных.
 7. Технологический процесс приготовления темперированного шоколада. Изготовление украшений из шоколада.
 8. Технологический процесс приготовления сахарной помады. Нанесение помады на поверхность готовых изделий.
 9. Изготовление различных посыпок для украшения кондитерских изделий.
 10. Технологический процесс приготовления карамели. Формование украшений из карамели.
 11. Технология приготовления глазури сырцовой, заварной, шоколадной, украшения из шоколадной глазури
 12. Приготовление хлебного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка хлеба круглой и продолговатой формы, формового хлеба.
 13. Приготовление фаршей и начинок,приготовление сладких начинок для пирогов.
 14. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка булочек.
 15. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка пирогов закрытых, открытых и полузакрытых.
 16. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка пирогов закрытых, открытых и полузакрытых.
 17. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка кулебяк и расстегаев.
 18. Приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: технологический процесс приготовления пиццы.
 19. Приготовление слоеного дрожжевого теста безопасным и опарным способом и изделий из него: формовка, расстойка, выпечка.
 20. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.
 21. Приготовление вафельного теста и изделий из него.
 22. Приготовление песочного теста и изделий из него: формование, выпекание печенья песочного.

23. Приготовление заварного теста и изделий из него.
24. Приготовление слоёного теста и изделий из него.
25. Приготовление воздушного теста и изделий из него.
26. Приготовление миндального теста и изделий из него.
27. Технологический процесс приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом, пирожного со сливочным кремом, пирожного бисквитного фруктово-желейного.
28. Технологический процесс приготовления пирожных песочных с кремом, пирожных песочных с фруктовой начинкой и кремом.
29. Технологический процесс приготовления пирожного «Корзиночка» в ассортименте.
30. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.
31. Технологический процесс приготовления песочных тортов.

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» составляет 599 часов, из них:

МДК. 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе лабораторных и практических занятий 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

МДК. 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 183 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе лабораторных и практических занятий 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Практика:

- учебная практика 144 часа,
- производственная практика 216 часов.

1.7 Итоговый контроль по профессиональному модулю

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 01 «Русский язык»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социальнокультурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно - выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 час.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 02 «Литература»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;
- образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

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

предметных:

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

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часа.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 03 «Иностранный язык»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и Примерной программой дисциплины «Английский язык».

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоязычных стран;
- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире;
- готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;
- умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка;

метапредметных:

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

предметных:

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

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках

промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 05 «История»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственному символу (герб, флаг, гимн);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовности к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 06 «Физическая культура»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью;
- неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры, как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и

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

метапредметных:

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

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час.

1.6. Промежуточный контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1 Область применения программы:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище № 56», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы;
- совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование основных принципов, направленных на противодействие экстремистской, террористической деятельности и наркомании;
- обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных

ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- умения применять полученные теоретические знания на практике;
- принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- локализация возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

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

- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека,
- знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов.

1.6. Промежуточный контроль по учебной дисциплине.

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 13 «Астрономия»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» является частью ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в

пределах освоения образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины «Астрономия».

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в составе общеобразовательных учебных дисциплин, обязательных для освоения.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 14 «Родная литература»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература» является частью ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего

образования в пределах освоения образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина «Родная литература» входит в общеобразовательный цикл, является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «Родная литература» направлено на достижение следующих целей:

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

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

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

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

и решение следующих задач:

- приобщение к литературному наследию русского народа в контексте единого исторического и культурного пространства России, диалога культур всех народов Российской Федерации;

- осознание роли родной русской литературы в передаче от поколения к поколению историко-культурных, нравственных, эстетических ценностей;

- выявление взаимосвязи родной русской литературы с отечественной историей, формирование представлений о многообразии национально специфичных форм художественного отражения материальной и духовной культуры русского народа в русской литературе;

- получение знаний о родной русской литературе как о развивающемся явлении в контексте её взаимодействия с литературой других народов Российской Федерации, их взаимовлияния;
- выявление культурных и нравственных смыслов, заложенных в родной русской литературе; создание устных и письменных высказываний, содержащих суждения и оценки по поводу прочитанного;
- формирование опыта общения с произведениями родной русской литературы в повседневной жизни и учебной деятельности;
- накопление опыта планирования собственного досугового чтения, определения и обоснования собственных читательских предпочтений произведений родной русской литературы;
- формирование потребности в систематическом чтении произведений родной русской литературы как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- развитие умений работы с источниками информации, осуществление поиска, анализа, обработки и презентации информации из различных источников, включая Интернет, и др.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

предметных:

- сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития;

- формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального, личностного восприятия и интеллектуального понимания.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» завершается подведением итогов в форме урока контроля в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОДП. 01 «Информатика»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина «Информатика» является профильной учебной дисциплиной обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

личностных:

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций и умением анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

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

- сформированность представлений о компьютерном математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приёмами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

1.6. Промежуточный контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОДП. 02 «Химия»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина Химия входит в общеобразовательный цикл, является профильной учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается с учетом естественнонаучного профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

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

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

предметных:

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

-владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями;

- уверенное пользование химической терминологией и символикой;

-владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;

- умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы;

- готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

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

-владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 180 часов.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОДП. 03 «Биология»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью ППКРС, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Разработана в соответствии с

требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины «Биология».

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл является профильной учебной дисциплиной из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается с учетом естественнонаучного профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (клетка, организм, популяция, вид, экосистема);
- истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке;
- роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира, методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
- определять живые объекты в природе;
- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- находить и анализировать информацию о живых объектах;
 - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью;
- обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.4 Требования к результатам освоения дисциплины:

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представление о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности;
- возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах.

предметных:

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

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 04 «Математика»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

Содержание рабочей программы «Математика» разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины «Математика» обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
 - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
 - овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
 - сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
 - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- метапредметных:
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
 - самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
 - использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
 - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках

информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;

- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;

- понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

- использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

- сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры;

- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;

- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 285 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 285 часов;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме письменного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 08 «Физика»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира;
- наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практического использования физических знаний;
- оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы;
- использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации;

- необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания;
- готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки;
- физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

метапредметных:

- использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, физических явлений

и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить её достоверность;
- анализировать и представлять информацию в различных видах;
- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;
- понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями;
- уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 10 «География»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению;
 - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
 - сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
 - приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
 - сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;
 - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
 - владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;
 - креативность мышления, инициативность и находчивость;
- метапредметных:
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем;
 - готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников;
 - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
 - осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
 - умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
 - представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

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

предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, её участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» завершается подведением итогов в форме урока контроля в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС с получением среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 12 «Основы предпринимательства»

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства» является частью ППКРС, реализующей образовательную программу среднего

общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Разработана рабочая программа «Основы предпринимательства» в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и рекомендациями семинара заместителей директоров по учебной и научно-методической работе профессиональных образовательных организаций Ростовской области.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательства» входит в общеобразовательный цикл и изучается на базовом уровне с учетом естественнонаучного профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

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

Задачами дисциплины являются:

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

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностные:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной предпринимательской деятельности;

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

метапредметные:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью их разрешения;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с преподавателем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие творческого мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

предметные:

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

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о малом и среднем бизнесе, связанных с получаемыми профессиями, их востребованности на рынке труда;
- направленное продвижение к выбору профиля предпринимательской подготовки в будущей профессии в учреждении среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- овладение методами эстетического оформления презентации; разработка варианта рекламы выбранной бизнес-идеи;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- сравнение разных точек зрения принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- овладение устной и письменной речью;
- построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе: обязательной учебной нагрузки на обучающегося 74 часа.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине:

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 09 «Обществознание»

1.1 Область применения программы:

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина «Обществознание» входит в общеобразовательный цикл и изучается на базовом уровне с учетом естественнонаучного профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно-полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

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

- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
 - гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
 - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
 - готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
 - осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
 - ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
- метапредметных:
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
 - использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
 - выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;
 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,

ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час.

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 11 «Экология»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» является частью, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО по профессии 43.01.09. Повар,

кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и примерной программой дисциплины «Экология».

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Учебная дисциплина Экология входит в общеобразовательный цикл, является дисциплиной из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается на базовом уровне с учетом естественнонаучного профиля.

1.3 Цели и задачи дисциплины

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

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории
- возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира, о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
- определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии, путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;
- уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные

экологические знания;

- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

метапредметных:

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

предметных:

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

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

1.6. Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины Экология завершается подведением итогов в форме урока контроля в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учетом требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WSR) по компетенции «Поварское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

освоение знаний:

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 55 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час: самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учетом требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WSR) по компетенции «Поварское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

освоение знаний:

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 57 часов: самостоятельной работы обучающегося 3 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учетом требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WSR) по компетенции «Поварское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

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

освоение знаний:

- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правил электробезопасности, пожарной безопасности;
- правил охраны труда в организациях питания.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 73 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 часов:

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм» и разработана с учетом требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WSR) по компетенции «Поварское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

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

освоение знаний:

- принципов рыночной экономики;

- организационно-правовых форм организаций;
- основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности;
- способов ресурсосбережения в организации;
- понятия, видов предпринимательства;
- видов предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовых документов, регулирующих хозяйственные отношения;
- основных положений законодательства, регулирующих трудовые отношения; форм и систем оплаты труда;
- механизмов формирования заработной платы;
- видов гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- управления основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования;
- основных экономических показателей деятельности организации и методику их расчета;
- права социальной защиты граждан;
- понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- видов административных правонарушений и административной ответственности;
- норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 87 часа: самостоятельной работы обучающегося 7 часов.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учетом требований, предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WSR) по компетенции «Поварское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации.

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

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

освоение знаний:

- видов учета, требований, предъявляемых к учету;
- задач бухгалтерского учета;
- предмета и метода бухгалтерского учета;
- элементов бухгалтерского учета;
- принципов и форм организации бухгалтерского учета;
- особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основных направлений совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

- форм документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требований, предъявляемых к содержанию и оформлению документов;
- прав, обязанностей и ответственности главного бухгалтера;
- понятия цены, ее элементов, видов цен, понятия калькуляции и порядка определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятия товарооборота предприятий питания, его видов и методов расчета;
- сущности плана-меню, его назначения, видов, порядка составления;
- правил документального оформления движения материальных ценностей;
- источников поступления продуктов и тары;
- правил оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методики осуществления контроля за товарными запасами;
- понятия и видов товарных потерь, методики их списания;
- методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятия материальной ответственности, ее документального оформления, отчетности материально-ответственных лиц;
- порядка оформления и учета доверенностей;
- ассортимента меню и цен на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правил торговли;
- видов оплаты по платежам;
- видов и правил осуществления кассовых операций;
- правил и порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- системы счетов бухгалтерского учета;
- норм потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;
- учета сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов: самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 05 «Основы калькуляции и учета» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

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

освоение знаний:

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

- порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа: самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 06 «Охрана труда» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учетом примерной программы учебной дисциплины «Английский язык».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

освоение знаний:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
- безличные предложения;
- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.
- правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика);
- лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенностей произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

- воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа; самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» завершается подведением итогов в форме урока контроля в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП. 08 «Безопасность жизнедеятельности»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учетом примерной программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»;

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
 - оказывать первую помощь пострадавшим;
- освоение знаний:
- принципов обеспечения устойчивости объектов экономики ,прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как угрозе национальной безопасности России;
 - основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
 - основ военной службы и обороны государства;
 - задач и основных мероприятий гражданской обороны;
 - способов защиты населения от оружия массового поражения;
 - мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
 - основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
 - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим;
 - развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
 - воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
 - применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 3 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 08 «Безопасность жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП. 09 «Физическая культура»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 «Физическая культура» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учетом примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

освоение знаний:

- влияния оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способов контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правил и способов планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 09 «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 «Донская кухня»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Донская кухня» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, представлений о технологической культуре на основе включения обучающихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, мышления, пространственного воображения, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять требования безопасности труда, санитарии и гигиены;
- рационально организовать рабочее место при приготовлении блюд донской кухни;
- применять передовые методы труда;
- пользоваться инструментом, инвентарем, современным оборудованием;
- соблюдать технологию приготовления блюд;
- применять на практике знания нормативных документов.

знать:

- особенности донской кухни;
- характеристику, технологию приготовления блюд, правила оформления блюд, их подачу;
- нормативные документы, сборник рецептур, технологические карты.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.10 «Донская кухня» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 «Основы здорового питания»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы здорового питания» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- организация питания, в том числе диетического.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 63 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 5 часов.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.11 «Основы здорового питания» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.12 «Психология общения/ Психология здоровья»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Психология общения/ Психология здоровья» является частью программы подготовки квалифицированных

рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на профессиональные и повседневные темы;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой и профессиональной обстановке;
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;
- налаживать контакты с партнёрами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормы и правила поведения и общения в деловой и профессиональной обстановке;
- виды коммуникаций, стили управления, принципы делового общения в коллективе, взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- основы психологии производственных отношений;
- составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей, типы покупателей.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.12 «Психология общения/ Психология здоровья» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.13 «Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность;

знать:

- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- основы карвинга;

- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.13 «Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.14 «Этика и психология профессиональной деятельности»»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Этика и психология профессиональной деятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», и разработана с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах профессиональной подготовки и повышения квалификации

1.2 Цели и задачи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место

знать:

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами и их родственниками, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- правила оформления деловой документации;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

1.4 Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.14 «Этика и психология профессиональной деятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС.

