

**АННОТАЦИЯ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ребрихинский лицей профессионального образования» (далее - Учреждение) на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 20 августа 2013 г., №29749.

Нормативный срок освоения ППКРС

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

Квалификация выпускника по ОК016-94:

- повар
- кондитер

В представленной ППКРС основное внимание уделено разработке программ профессионального цикла:

- программ общепрофессиональных дисциплин;
- программ профессиональных модулей.

Аннотации указанных программ приведены ниже.

Общеобразовательный цикл

Базовые дисциплины

ОБД.01 Русский язык

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по русскому языку (базовый уровень) примерной программы учебной дисциплины Русский язык для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

- **воспитание** гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- **дальнейшее развитие и совершенствование** способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

- **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- **овладение умениями** опознавать, анализировать,
- **классифицировать языковые факты**, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- **применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

уметь

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
 внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Составитель: преподаватель Саватеева Наталья Яковлевна.

ОБД.02 Литература

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по литературе (базовый уровень), примерной программы учебной дисциплины Литература для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

- **освоение** знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
- **знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
- **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- **применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- образную природу словесного искусства;
 - содержание изученных литературных произведений;
 - основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
 - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
 - основные теоретико-литературные понятия;
- уметь:**
- воспроизводить содержание литературного произведения;
 - анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
 - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
 - определять род и жанр произведения;
 - сопоставлять литературные произведения;
 - выявлять авторскую позицию;
 - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
 - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
 - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
 - участия в диалоге или дискуссии;
 - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
 - определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
 - определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 303 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 202 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 101 часов.

Составитель: преподаватель Гаан Мария Петровна

ОДБ. 03 Иностранный язык

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по иностранному языку (базовый уровень), примерной программы учебной дисциплины «Немецкий язык» для профессий НПО, примерной программы учебной дисциплины Английский язык для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

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

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

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

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

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

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

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;

уметь:

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 315 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -210 часов;

самостоятельной работы обучающегося -105 часов.

Составитель: преподаватель Карпова Валентина Сергеевна, Осипова Татьяна Николаевна

ОБД.04 История

Область применения программы:

Программа учебной дисциплины «История» разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по истории (базовый уровень), примерной программы учебной дисциплины История для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования. (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

- **воспитание** гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- **развитие** способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к

окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

- **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- **формирование** исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

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

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 186 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 124 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 62 часа.

Составитель: преподаватель Загоруйко Татьяна Юрьевна

ОДБ.05 Обществознание

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по обществознанию (базовый уровень, примерной программы учебной дисциплины Обществознание для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

- **освоение системой знаний** – об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина
 - **овладение умениями** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства
 - **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации
 - **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации
 - **применение полученных знаний и умений** для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений.
- Тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а также важнейших социальных институтов.
- Необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования.
- Особенности социально-гуманитарного познания

уметь

- **Характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития.
- **Анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия, устанавливая соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений.
- **Объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры)

- **Раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и культурных и гуманитарных наук
- **Осуществлять поиск** социальной информации в различных знаковых системах(тест, схема, таблица, диаграмма, визуальный ряд), задание по заданным темам, систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную информацию, аргументы и выводы.
- **Оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, рациональности
- **Формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаниях, собственные суждения и аргументы по определенным проблемам
- **Подготавливать** устные выступления, творческую работу по социальной проблематике
- **Применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам

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

- Успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами
- Совершенствования собственной познавательной деятельности
- Критического восприятия информации, получаемой в общении и массовой коммуникации, самостоятельный поиск, анализ и использования собранной информации
- Решение практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности
- Ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции
- Предвидение возможных последствий определенных социальных действий
- Оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права
- Реализация и защита прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей
- Осуществление конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

Составитель: преподаватель Сметанников Владимир Иванович

ОБД.06 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по естествознания (базовый уровень), примерной программы учебной дисциплины Естествознание для профессий начального

профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

- **освоение** знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на наши представления о природе, на развитие техники и технологий;
- **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения окружающих явлений, использования и критической оценки естественно-научной информации, содержащейся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета и научно-популярных статьях, осознанного определения собственной позиции по отношению к обсуждаемым в обществе проблемам науки;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- **воспитание** убежденности в познаваемости мира и возможности использования достижений естественных наук для развития цивилизации; осознанного отношения к реальности опасных экологических и этических последствий, связанных с достижениями естественных наук;
- **применение** естественно-научных знаний в повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности, охраны здоровья, энергосбережения, защиты окружающей среды.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Естествознание» обучающийся должен:

знать/понимать

- **смысл понятий:** естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;
- **вклад великих ученых** в формирование современной естественно-научной картины мира;
- **уметь**
- **приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих:** атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
- **объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук** для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;
- **выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы** на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

- **работать с естественно-научной информацией**, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
- оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;
- энергосбережения;
- безопасного использования материалов и химических веществ в быту;
- профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;
- осознанных личных действий по охране окружающей среды.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 315 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 210 часов;
 внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 105 часов.

Составитель: преподаватель Голятина Татьяна Николаевна, Захаров Алексей Юрьевич.

ОДБ. 07 Физическая культура

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по физической культуре (базовый уровень), примерной программы учебной дисциплины Физическая культура для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

- **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.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;

уметь

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

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

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

Требования к результатам обучения специальной медицинской группы

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);

- поднимание туловища (сид) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
- прыжки в длину с места;
- бег 100 м;
- бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
- тест Купера — 12-минутное передвижение;
- плавание — 50 м (без учета времени);
- бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 315 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 210 часов; самостоятельной работы обучающегося 105 часов.

Составитель: преподаватель Шурыгин Сергей Викторович

ОДБ. 08 География

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по географии (базовый уровень), примерной программы учебной дисциплины География для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

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

- **понимания** географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникации, простого общения.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать и понимать

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этнографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально – экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном разделении труда;

уметь:

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально- экономических и геологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально – экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- сопоставлять географические карты различной тематики;

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

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

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Составитель: преподаватель Захаров Алексей Юрьевич

ОДБ. 09 Основы безопасности жизнедеятельности

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по основам безопасности жизнедеятельности (базовый уровень) примерной программы учебной дисциплины Основы безопасности Жизнедеятельности для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.)

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель учебной дисциплины:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

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

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; учебные сборы 35 часов,
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Составитель: преподаватель - организатор ОБЖ Щербановский Владимир Дмитриевич

Профильные дисциплины

ОДП.10. Право

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по праву (профильный уровень), примерной программы учебной дисциплины «Право» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.)

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

Цели и задачи учебной дисциплины:

- **формирование** правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;

- **воспитание** гражданской ответственности и чувства собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- **освоение знаний** об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
- **овладение умениями**, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
- **формирование** способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения права на профильном уровне учащийся должен:

знать/понимать

- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;

уметь

- правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);
- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;
- объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

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

- поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;
- анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;
- решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов;
самостоятельной работы обучающегося 70 часов

Составитель: преподаватель Загоруико Татьяна Юрьевна

ОДП.11.Экономика

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по экономике (профильный уровень), примерной программы учебной дисциплины Экономика для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008 г.).

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

Цель учебной дисциплины:

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

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика» обучающийся должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- **приводить примеры:** факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
- **описывать:** действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
- **объяснять:** взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и

повседневной жизни:

- для получения и оценки экономической информации;
- составления семейного бюджета;
- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 140 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов;
самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

Составитель: преподаватель Казанцев Михаил Александрович

ОДП. 12. Математика**Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по математике (профильный уровень), примерной программы учебной дисциплины Математика для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008 г.).

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

Цель учебной дисциплины:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Алгебра.

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

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

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

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

- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

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

- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

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

- для построения и исследования простейших математических моделей.

Комбинаторика, статистика и теория вероятности.

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

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

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.

Геометрия.

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, *аргументировать свои суждения об этом расположении*;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

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

- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 617 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 411 часов;
самостоятельной работы обучающихся 206 часов.

Составитель: преподаватель Чернакова Татьяна Сергеевна

ОДП.13 Информатика и ИКТ

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной учебной программы среднего (полного) общего образования по информатике и ИКТ (базовый уровень), примерной программы учебной дисциплины Информатика и ИКТ для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

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

Цель учебной дисциплины:

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

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

уметь

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);

- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

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

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;

практической работы обучающегося 47 часов.

Составители: преподаватель Казанцев Михаил Александрович

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Разработчик: Владимирцева Н.А., преподаватель

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Разработчик: Владимирцева Н.А., преподаватель

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии - 19.01.17. Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17. Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) работников в сфере индустрии питания.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 21 час.

Разработчик: Шевченко Е.В. преподаватель

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17. Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном обучении (повышения квалификации, подготовке и переподготовке в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- приводить примеры: факторов производства, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
- описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, ее причины и последствия, основные статьи госбюджета России, экономический рост в обществе, глобализацию мировой экономики;
- объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, правовые основы стимулирования труда.

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Разработчик: Шевченко Е.В., преподаватель

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая учебная программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

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

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

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа
- самостоятельная работа обучающихся – 16 часов.

Разработчик: Щербановский В.Д., преподаватель-организатор ОБЖ

ОП.06 Особенности кухни Алтайского края

Рабочая учебная программа учебной дисциплины «Особенности кухни Алтайского края» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- проводить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов продуктов, используемых для приготовления блюд и изделий алтайской кухни;
- приготавливать и оформлять основные и простые блюда и изделия алтайской кухни;
- проверять органолептическим способом годность блюд и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления и изделий алтайской кухни;

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

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий алтайской кухни;
- технику обработки продуктов используемых при приготовлении блюд и изделий алтайской кухни;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и изделий алтайской кухни;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и изделий в традиционной алтайской кухне, температуру подачи;
- правила хранения блюд и изделий алтайской кухни;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовлении блюд и изделий алтайской кухни;
- правила безопасного использования продуктов;

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
обще профессиональной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Разработчик: Владимирцева Н.А., преподаватель

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии - 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 189 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 19 часов;

учебной практики – 60 часов;

производственной практики – 72 часа;

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ТВОРОГА, ЯИЦ, ТЕСТА

Область применения программы

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

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

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 216 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной практики – 78 часов.

производственной практики – 90 часов;

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Область применения программы

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 189 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, и включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

учебной практики – 66 часов.

производственной практики – 72 часа;

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

ПМ.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Область применения программы

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

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) работников в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 180 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной практики – 48 часов;

производственной практики – 72 часов.

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Область применения программы

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

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

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

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) работников в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 204 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;
- учебной практики – 60 часов;
- производственной практики – 72 часа. □

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Область применения программы

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

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) работников в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

- учебной практики – 30 часов;

- производственной практики – 72 часа;

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Область рабочей программы

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

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) работников в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

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

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,

- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

-учебной практики – 30 часов;

- производственной практики – 72 часа;

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Область применения программы

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

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в среднем профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) работников в сфере индустрии питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 669 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 159 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 53 часа;

учебной практики – 150 часов;

производственная практика - 360 часов.

Разработчики: Владимирцева Н.А. преподаватель, Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения.

РАЗДЕЛ ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном обучении (повышения квалификации, подготовке и переподготовке в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина является самостоятельным разделом ФК.00 Физическая культура

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- проводить самоконтроль во время занятий физическими упражнениями;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

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

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

Разработчик: Шурыгин С.В. – руководитель физического воспитания