

Министерство образования и науки Республика Северная Осетия-Алания  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Моздокский аграрно-промышленный техникум»

Утверждаю

Директор ГБПОУ МАПТ

Кадиев К.Н.

2016г



Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Базовой подготовки

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Нормативный срок освоения программы: 2года 10 месяцев.

На базе основного общего с получением среднего общего образования.

Форма подготовки – очная

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС
- 1.2. Срок получения СПО по ППКРС

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника4.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.4. Программы учебной и производственной практик

### **4. Требования к условиям реализации ППКРС**

- 4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
- 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
- 4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся
- 4.4. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС
  - 4.4.1. Кадровое обеспечение
  - 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
  - 4.4.3. Материально-техническое обеспечение

### **5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации**

### **6. Оценка результатов освоения ППКРС**

- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
- 6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г. (в ред. от 09.04.2015 г.), зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29749у твержден приказом Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. № 854 зарегистрирован в Минюст России 20 августа 2013 г. N 29569

## **1. Общие положения**

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы ППКРС**

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер реализуемая Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Моздокский аграрно-промышленный техникум», представляет собой систему нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.12 №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г зарегистрирован Министерством юстиции РФ (рег. № 29749 от 20.08.2013 г.);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015г.

№390 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты СПО» Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014г. №632 "Об установлении: соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, профессиям: начального профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 N 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

Письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180

Примерные программы учебных дисциплин (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2008г.)

Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Моздокский аграрно-промышленный техникум»,

## **1.2 Срок получения СПО по ППКРС**

Срок получения среднего профессионального образования с базовой подготовкой по профессии 19.0117 Повар. кондитер, при очной форме обучения: на базе основного общего образования-2 года 10 месяцев.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:**

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

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания

### **2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции:**

ВПД 1 . Приготовление блюд из овощей и грибов ВПД 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ВПД 3 Приготовление супов и соусов

ВПД 4 Приготовление блюд из соусов рыбы

ВПД 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ВПД 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ВПД 7 Приготовление сладких блюд и напитков

ВПД 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **Профессиональные компетенции выпускника по видам деятельности:**

3.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов:

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

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

ПК.1.3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:

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

ПК.2.2. Готовить и оформлять каши, 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 блюда из яиц и творога.

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

3.2.2. Приготовление супов и соусов:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК.3..3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

3.2.4 Приготовление блюд из рыбы:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

ПК4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

3.2.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:

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

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

### **2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника .**

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

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

3.2.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

3.2.7 Приготовление сладких блюд и напитков:

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

3.2.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

ПК 8.1. Готовить и оформлять мучные изделия.

ПК.8.2. Готовить и оформлять 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.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

#### **3.1. Учебный план**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям. Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и модулей; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации, учебной и производственной практики; сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики; формы государственной итоговой аттестации, объемы, времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; объем каникул по годам обучения. Рабочий учебный план ОПОП по профессии 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл; и разделов:

учебная практика;

производственная практика;

государственная итоговая аттестация.

Учебный план по профессии приведен в **Приложении 1**.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет

54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

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

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года.

. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Объем времени (144ч.), отведенный на вариативную часть циклов ППКРС использован на увеличения часов по профессиональным модулям соответствии с учетом особенностей развития региона и уровнем подготовленности студентов.

### **3.2.Календарный учебный график**

3.2.1 Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП для обучающихся всех форм обучения и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по профессии к срокам освоения ОПОП и учебных планов.

3.2.2 Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

3.2.3 Календарный учебный график групп, обучающихся по профессии, составляется на начало каждого учебного года на основе учебных планов соответствующих форм обучения и позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС СПО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки обучающихся .

3.2.4 Календарный учебный график оформляется на учебный год в виде сводного учебного графика по формам обучения и годам набора и утверждается директором техникума..

3.2.5 Для каждой формы обучения и года набора составляется ежегодно годовой рабочий календарный график учебного процесса, в котором указаны последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестаций, практик и каникул.

### **3.3.Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.**

#### **Аннотация к общепрофессиональным дисциплинам**

#### **3.3.1 Аннотация к общепрофессиональной дисциплине**

#### **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

##### **1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО 19.01.17. «Повар, кондитер», утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 мая 2010 г. № 516. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих ОК 016-94 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

**2.Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения учебной 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 учебной 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, дератизации.

**4. 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.

**5. структура и содержание учебной дисциплины.**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
Итоговая аттестация	дифференцированный зачет

∴

### **3.3.2 Аннотация к общепрофессиональной дисциплине ОП.02**

#### **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

##### **1. Область применения примерной программы**

Программа профессиональной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд. Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.



**1. Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения профессионального модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной дисциплины должен: **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания; пользоваться инструкционно-технологической, справочной документацией;

**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 питании; усвояемость пищи, суточная потребность человека в питательных веществах;
- понятие рациона питания;
- нормы и принципы рационального питания;
- методику составления рационального питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; --- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.

**.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 16 часов;

**5. структура и содержание учебной дисциплины.**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
Итоговая аттестация	дифференцированный зачет

### 3.3.3.Аннотация к общепрофессиональной дисциплине

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

##### 1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

19.01.17 Повар кондитер (общественное питание).

**2. Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое 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 учебной 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

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

-максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48час,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -32 часов;

-самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**5. структура и содержание учебной дисциплины.**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
Итоговая аттестация	дифференцированный зачет

### 3.3.4. Аннотация к общепрофессиональной дисциплине

#### ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

**1. Область применения рабочей программы** Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»,

**.2. Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как профессиональная дисциплина

**2. Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

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

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-механизмы формирования заработной платы;

-формы оплаты труда

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 16 часов.

**5. структура и содержание учебной дисциплины.**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
Итоговая аттестация	дифференцированный зачет

### **3.3.5. Аннотация к общепрофессиональной дисциплине ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**

**1. Область применения программы** Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер по укрупненной группе профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 260103.01 Пекарь 260103.02 Оператор установки бестарного хранения сырья, дрожжевод 260103.03 Оператор поточно-автоматической линии (макаронное производство) 260103.04 Пекарь-мастер 260105.02 Кондитер сахаристых изделий  
Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

**2. Место дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

**3. Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения

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

: -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту;

-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

-применять первичные средства пожаротушения;

-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

-оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:**

-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

-основы военной службы и обороны государства;

-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

-способы защиты населения от оружия массового поражения;

-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

#### **5. структура и содержание учебной дисциплины.**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
Итоговая аттестация	зачет

#### **Аннотация к профессиональным модулям.**

#### **Аннотация к профессиональному модулю**

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы – ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 2. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения профессионального модуля. Выпускник, освоивший ПМ.01 соответствующий виду профессиональной деятельности приготовление блюд из овощей и грибов, должен обладать профессиональными компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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

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

**Иметь практический опыт:**

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

**Уметь:**

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

**Знать:**

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

**3. Структура и содержание ПМ.01.** В состав ПМ.01. входит: МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Содержание МДК.01.01.: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов: Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.

Кулинарная обработка и нарезка капустных луковых, десертных, листовых и пряных овощей, зелени.

Кулинарная обработка тыквенных, томатных овощей, свежих и соленых грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов:

Приготовление блюд из отварных припущенных и жаренных овощей.

Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей.

Приготовление блюд из овощных масс и грибов.

**Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля**

Всего-204

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

## 5. структура и содержание профессионального модуля.

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	204
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	40
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся	20
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Итоговая аттестация	экзамен

### **.Аннотация к профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста является частью программы-подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, 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 бобо-вых 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.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального 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.

**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,

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и

жировых продуктов, - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий,

; - 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 примерной программы профессионального модуля**

Всего-304

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 59 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

### **5. структура и содержание профессионального модуля.**

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	304
Максимальная учебная нагрузка (всего)	88
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	59
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся	29
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Итоговая аттестация	экзамен

### **Аннотация к профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и со- усов является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 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.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального 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 со- усов;

- оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для со- усов; 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 примерной программы профессиональ-ного модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –48 часов;

самостоятельной работы обучающегося –24 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

**5. структура и содержание профессионального модуля.**

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	252
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	15
Самостоятельная работа обучающихся	24
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Итоговая аттестация	экзамен

## **Аннотация к профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 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.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального 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; приготовление 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 -291 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося –25 часов;

учебной и производственной практики – 216 часа.

## 5. структура и содержание профессионального модуля.

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	291
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	50
в том числе:	
практические занятия	15
Самостоятельная работа обучающихся	25
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Итоговая аттестация	экзамен

### Аннотация к профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 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.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь:
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд; знать:
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

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

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 205 часов, включая

Всего -319 часов:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 73 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

## 5. структура и содержание профессионального модуля.

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	319
Максимальная учебная нагрузка (всего)	103
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	73
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающихся	30
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Итоговая аттестация	экзамен

### Аннотация к профессиональному модулю ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и оформление 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.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 291 часов,

в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов

учебной и производственной практики – 216 часа.

## **5. структура и содержание профессионального модуля.**

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	281
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	50
в том числе:	
практические занятия	15
Самостоятельная работа обучающихся	25
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Итоговая аттестация	экзамен

## **Аннотация к профессиональному модулю ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 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.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального 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-201

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов,  
включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 19 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

##### **5. структура и содержание профессионального модуля.**

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	201
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	38
в том числе:	
практические занятия	11
Самостоятельная работа обучающихся	19
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Итоговая аттестация	экзамен

#### **Аннотация к профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 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.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального 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 при приготовлении 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 проведения 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 примерной программы профессионального модуля:**

Всего -321

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 424 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 часов; самостоятельной работы обучающегося – 47 часов; учебной и производственной практики – 180 часов.

**5. структура и содержание профессионального модуля.**

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	321
Максимальная учебная нагрузка (всего)	141
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	94
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающихся	47
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Итоговая аттестация	экзамен



## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

**Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Целью дисциплины является формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль и значение физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

### **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## **5. структура и содержание профессиональной дисциплины**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательна аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
Итоговая аттестация	экзамен

### **3.4 Программы учебной и производственной практик.**

Раздел ОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

По профессии 19.01.17. Повар, кондитер предусмотрены практики: учебная – 16 недель, производственная – 25 недель.

Учебная практика и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 – 2 недели (72 часов),

ПМ.02 – 2 недели (72 часов).  
ПМ.03-2 недели (72 часов).  
ПМ.04-2 недели (72 часов).  
ПМ.05-2 недели (72 часов).  
ПМ.06-2 недели (72 часов).  
ПМ.07-2 недели (72 часов)  
Пм.08-2 недели (72 часов)

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 –2 недели (72 часа),  
ПМ.02 – 3недели (108 часа)  
ПМ.03 – 3недели (108 часа)  
ПМ.04 – 4 недели (144 часа)  
ПМ.05 – 4 недели (144 часа)  
ПМ.06 – 4 недели (144 часа)  
ПМ.07 –2 недели (72 часа),  
ПМ.08-- 3недели (108 часа)

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По окончании практики проводится зачет. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный), итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Программы учебной и производственной практик представлены в приложении 3

#### **4. Требования к условиям реализации ППКРС**

##### **4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов**

Прием на обучение по образовательной программе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется при наличии у абитуриента документа об образовании (аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании. Для поступающих вступительные испытания не проводятся. При наличии количества заявлений, превышающих контрольные цифры приема проводится конкурс по среднему баллу аттестата. Прием на обучение осуществляется в соответствии с Порядком приема студентов и действующим законодательством Российской Федерации.

##### **4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий

: – компьютерные симуляции;

- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

### **4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую обучающимися вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться обучающимся в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

В тексте раздела должна быть представлена реализация требований п. 7.1 ФГОС СПО: образовательное учреждение обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

### **4.4. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС**

#### **4.4.1. Кадровое обеспечение**

Справка о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов на 1 сентября 2016 года

Педагогических работников - 65 человек, в том числе преподаватели – 20, мастера производственного обучения – 33. Стаж педагогической деятельности в среднем составляет 24 года, средний возраст - 49 лет, высшее образование – 40 человек (62%) среднее профессиональное образование - 25 человек (38%).

Высшая категория – 9 человек, первая квалификационная категория – 15, аттестованы на соответствия- 41 человек. Половозрастной состав: мужчины – 31 (48%) , женщины – 34 (52%).

#### **4.4.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение**

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей)

ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным каждому междисциплинарному курсу зданий). Библиотечный фонд укомплектован на 80% печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда,.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет

#### **4.4.3. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническая база – необходимое условие функционирования и развития образовательного учреждения. Совершенствование материально-технического обеспечения современным учебным и спортивным оборудованием, информационно-техническими средствами являются современными требованиями к образовательному учреждению. ГБПОУ Моздокский аграрно- промышленный техникум, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования — подготовки квалифицированных рабочих, имеются учебные кабинеты: русского языка и литература, математики, физики, химии и биологии, иностранного языка, истории и обществознания, ОБЖ, кабинет строителей, автомехаников, операторов ЭВМ, оборудованный компьютерами, кабинет психолога, музей, а также имеется актовый зал на 180 мест, спортивный зал, столовая для питания обучающихся, мастерские. Материально-техническая база, позволяет проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Состояние материально-технической базы и содержание здания техникума соответствует целям и задачам образовательного учреждения, санитарным нормам и пожарной безопасности. Реализация ОПОП обеспечивает: — выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; — освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме; Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.**

№	наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Русского языка, литературы
2	Математика
3	Физика
4	Химии
5	Иностранного языка
6	Истории
7	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
8	Экономики организации
9	Технология кулинарного производства
10	Технологии кондитерского производства
	<b>Лаборатории</b>
11	Микробиологии, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технического оснащения и организация рабочего места
	<b>Спортивный комплекс</b>
14	Спортивный зал
15	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
16	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
17	Библиотека
18	Читальный зал с выходом в сеть интернета
19	Актовый зал

**5. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников**

В Моздокском аграрно-промышленном техникуме сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды техникума отражены в концепции воспитательной работы педагогического коллектива техникума. Необходимость разработки данной концепции обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, социализации молодежи, а также требованиями модернизации системы образования.

Воспитательная работа в техникуме включает в себя 3 основные направления работы:

профессиональное воспитание,  
гражданско-правовое воспитание,  
духовно-нравственное воспитание.

Основная цель воспитательной деятельности техникума – формирование личности профессионала своего дела, через создание целостной системы содержания, форм и методов воспитания. Система воспитательной деятельности направлена на формирование профессионально-личностных качеств и способностей студентов и обучающихся, на создание условий для их развития, самореализации и самосовершенствования с установкой на будущую профессиональную деятельность.

Система воспитания, над постоянным совершенствованием которой работает педагогический коллектив техникума, имеет в основе следующие принципы:

единство процессов воспитания, обучения и развития личности обучающихся и студентов;

гуманистический подход к построению отношений в воспитательном процессе (как среди студентов и обучающихся, так и между студентами, обучающимися и преподавателями);

личностный подход в воспитании; осуществление процесса трансформации воспитания в самовоспитание, самореализацию личности студента и обучающегося;

создание эффективной среды воспитания;

творческое развитие студентов и обучающихся .

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

На основе плана воспитательной работы техникума классные руководители и кураторы ежегодно составляют планы

воспитательной работы учебных групп.. Используя в своей работе самые разнообразные формы и методы воспитания: тематические вечера, вечера-отдыха, литературные вечера, конференции, диспуты, конкурсы, экскурсии, круглые столы, тренинги, концерты художественной самодеятельности, совместные мастер-классы, походы в театр, в кино, спортивные праздники и соревнования, посещение студентов и обучающихся в общежитии и т.д... Один раз в неделю классный руководитель или куратор работает с обучающимися и студентами группы на информационном или тематическом классном часе, собрании студенческого самоуправления или групповом собрании, на котором традиционно обсуждаются итоговые оценки за прошедший месяц.

Непосредственно ответственность за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме несут:

-Заместитель директора по воспитательной работе, осуществляет общее руководство и координацию воспитательной работы в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся и студентов, вовлечению их в социально значимую деятельность.

-Заместитель директора по учебной работе, обеспечивает единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы

-работы преподавателей и классных руководителей учебных групп;

-Классные руководители, кураторы и мастера п/о учебных групп;

Воспитатели общежития, библиотекарь, социальный педагог, педагог-психолог.

Особое внимание руководства техникума, преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в техникуме созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое и экологическое.

Давняя традиция в техникуме проводить музыкальные, поэтические вечера, художественные выставки. Они воплощаются силами обучающихся, студентов и заведующей библиотекой, социальным педагогом. Традиционно с активным участием обучающихся и студентов проводятся мероприятия: «День учителя», «День первокурсника», «День матери», «День Защитника Отечества», «Международный женский день -8марта!», празднование Дня Победы и другие.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и студентов о вреде курения, против наркомании и алкоголизма. Активно развивается спортивная жизнь. Традиционные ежегодные спортивные мероприятия: «День здоровья», спартакиады по волейболу, настольному теннису, баскетболу, легкой атлетике, армреслингу, футболу и другим видам спорта.

В техникуме создана комплексная система формирования у студентов активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления, созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся и студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих объединений.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся и студентов в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр

воспитательных задач.

Совместное творчество преподавателей и студентов, обучающихся-самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя,

воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем. Обучающиеся и студенты активно включаются в общественную деятельность техникума – участвуют в ярмарках, проводят мастер-классы, экскурсии для школьников по техникуму и в музей «Истории ГБПОУ МАПТ». За время обучения на старших курсах все студенты и обучающиеся привлекаются к участию в подобных мероприятиях. Это становится для них осознанной потребностью.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

– создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

-освоение студентами и обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;

-создание атмосферы подлинной и постоянной заботы о студентах, их социальной поддержке.

В техникуме создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. У студентов и обучающихся есть возможность заниматься художественным творчеством, общественной работой, иметь открытый доступ в интернет, пользоваться библиотекой с читальным залом, спортивным залом, актовым залом, осуществлять музейно-поисковую деятельность.

Для организации досуговой деятельности техникум, располагает материально-технической базой: актовый зал для проведения культурно-массовых мероприятий на 180 мест. Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующее эффективному проведению культурно-массовых мероприятий.

При необходимости все нуждающиеся студенты и обучающиеся обеспечиваются общежитием. В общежитии созданы все условия необходимые для проживания, самостоятельных занятий и отдыха.

Общежитие - не только социальный объект, предоставляющий место для проживания, но и форма социализации молодёжи, возможности осуществления воспитательной функции (соблюдение распорядка дня, привитие трудовой дисциплины, воспитание чувства ответственности за личное и общественное имущество). Жизнь в общежитии позволяет студентам и обучающимся почувствовать себя частью большого коллектива, участвовать в культурных и спортивно-оздоровительных мероприятиях, даёт возможность открыть и развивать различные стороны своей личности. Воспитательную работу с обучающимися и студентами в общежитии проводят воспитатели заведующая библиотекой, социальный педагог и педагог-психолог.



## **6. Оценка результатов освоения ППКРС**

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

входной контроль;  
текущий контроль;  
рубежный контроль;  
итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования, контрольных работ.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о: выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

#### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений техникума. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся.

#### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки студентов осуществляется комиссией в форме зачетов, дифференцируемых зачетов и экзаменов назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего (их) преподавателя (ей). Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

## **6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МАПТ

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

### **6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников ГБПОУ МАПТ проводится в соответствии с Положением и программой Государственной (итоговой) аттестации выпускников, утвержденный приказом директора техникума.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

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

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

#### **. Структура выпускной квалификационной работы (ВКР)**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы обучения.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР выполняется на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

#### **Организация выполнения ВКР**

ВКР выполняется под руководством опытных преподавателей техникума, на предприятиях и в организациях..

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями цикловой комиссии совместно со специалистами организаций, заинтересованных в разработке данных тем и рассматриваются цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить опытно – практический и теоретический характер. Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста. ВКР имеют следующую структуру:

введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;

теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;

практическая часть, в которой представлены план проведения работы, характеристики применяемых методов в экспериментальной части;

-заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;

список используемой литературы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 22023141085098361660399424309462323140649109850

Владелец Кадиев Казбек Николаевич

Действителен с 19.09.2022 по 19.09.2023