Министерство образования Республики Башкортостан
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Аксеновский агропромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ААПК
_____ Р.Р.Абдулвалеев
«20» 02 2018 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Аксеновский агропромышленный колледж
по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

2018

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих ГБПОУ ААПК составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки № 1569 РФ 9 декабря 2016 года.

Разработчики:
Абдулвалеев Р.Р. – кандидат с.-х наук, преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Абдулвалеева Г.Р. - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Агзамова Л.И. - преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Ахунова Э.С.- преподаватель ГБПОУ ААПК
Вахитова Х.Ф – мастер п/о ГБПОУ ААПК
Гайсин И.Р. - преподаватель ГБПОУ ААПК
Галимуллин К.Н. - кандидат ветеринарных наук, преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Гильманов Р. И. - преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Гиниятуллина Г.Ф. - преподаватель ГБПОУ ААПК
Гиниатуллин И.Р. преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Давлетшина С. А. - преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Думаев А.М. - преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Ибрагимова Н.Г. - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Кужахметов Г. Н. - преподаватель ГБПОУ ААПК
Кужахметова Н.А. - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Климина Л.В. преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Максимов И.К. - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Мусин Р.А. - преподаватель ГБПОУ ААПК
Нагорный Е.А - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Петрова З.Г.- преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Садыкова М.Ю. - преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Садыкова А.В. - преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Сафаров З.Ф. - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Симанова Л. Э. - преподаватель первой категории ГБПОУ ААПК
Тимербаев С.А. - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Хафизова Л.Р. - преподаватель высшей категории ГБПОУ ААПК
Хисамова А.Р. - преподаватель ГБПОУ ААПК
Шангареев Ю.А. - преподаватель ГБПОУ ААПК
Шайгарданова Роза Ильдаровна – преподаватель ГБПОУ ААПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
1.1. Нормативно-правовые основы разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.
1.2. Нормативный срок освоения Программы подготовки подготовки квалифицированных рабочих и служащих.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
3.1. Рабочий учебный план
3.2. Календарный учебный график
3.3. Аннотация программ общеобразовательных дисциплин базовых
3.3.1. Программа дисциплины ОДБ.01 Русский язык и
ОДБ. 01. Литература
3.3.2. Программа дисциплины ОДБ 02 Иностранный язык
3.3.3. Программа дисциплины ОДБ.03 Математика.
3.3.4. Программа дисциплины ОДБ.04 История
3.3.5. Программа дисциплины ОДБ.05 Физическая культура
3.3.6. Программа дисциплины ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности
3.3.7. Программа дисциплины ОДБ.07 Физика
3.3.8. Программа дисциплины ОДБ.08 Обществознание (включая экономику и право)
3.3.9. Программа дисциплины ОДБ.09 География
3.3.10 Программа дисциплины ОДБ.10 Экология
3.3.11 Программа дисциплины ОДБ.11 Башкирский язык / История родного края
3.3.12 Программа дисциплины ОДБ.12 Психология /Искусство
3.3.13 Программа дисциплины ОДБ.13 Основы предпринимательской деятельности/Технология
3.4. Аннотация программ общеобразовательных дисциплин профильных
3.4.1. Программа дисциплины ОДП.01 Информатика
3.4.2. Программа дисциплины ОДП.02 Химия
3.4.3. Программа дисциплины ОДП.03 Биология
3.5. Аннотация программ общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла
3.5.1. Программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
3.5.2. Программа дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.
3.5.3. Программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
3.5.4. Программа дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.
3.5.5. Программа дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта.
3.5.6. Программа дисциплины ОП.06 Охрана труда.
3.5.7. Программа дисциплины ОП.07 Безопасность жизнедеятельности
3.5.8. Программа дисциплины ОП.08 Иностранный язык в профессиональной деятельности.
3.5.9. Программа дисциплины ОП.09 Физическая культура.
3.5.10. Программа дисциплины ОП.010. Башкирский язык
3.6. Аннотация программ профессиональных модулей:
3.6.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3.6.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3.6.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3.6.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
3.6.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3.7. Аннотация программы учебной и производственной практики
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников
Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

1.1.1. Получение СПО по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе - образовательная организация).
1.1.2. При разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов ФГОС СПО.
1.1.3. Содержание СПО по профессии определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с ФГОС СПО.
1.1.4. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).
1.1.5 Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очной и очно-заочной формах обучения.
1.1.6. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.
При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.
1.1.7 Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.
1.1.8. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации.
Реализация образовательной программы образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация образовательной программы на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.
1.1.9. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:
на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;
на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев.
Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:
не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;
не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.
При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.
Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.1.10. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.
1.1.11. Образовательная организация разрабатывает образовательную программу исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):
Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки № 1569 РФ 9 декабря 2016 года.

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:
- федеральный закон «Об образовании»
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии - федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом МОиН РФ от 17 мая 2012г. № 413,
- приказ МОиН РФ от 29 декабря 2014 г №1645
- нормативно-методические документы Минобрнауки России: Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования; Разъяснения разработчикам основных профессиональных образовательных программ о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования; Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696; Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180; Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241; Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.1.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенци.

2.1.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 2.12 ФГОС СПО:
1. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

2.2.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
2.2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
2.2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
2.2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2.2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
2.3. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении №2 к ФГОС СПО.
2.4. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, установленных ФГОС СПО.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план.
3.2. Календарный учебный график.

3.3. Аннотация программ общеобразовательных дисциплин базовых

3.3.1 Программа дисциплины ОДБ.01 Русский язык и литература. Русский язык.

1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2014 № 413 с изменениями и дополнениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1645; примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного автономного учреждения Федерального института развития образования (ФГАУ ФИРО), протокол № 3 от 21 июля 2015 года.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной общеобразовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

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

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

• совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

• формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой, коммуникативной, культуроведческой);

• совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

• дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

➢ воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

➢ понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

➢ осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

➢ способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

➢ готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• межпредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• предметных:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: —171 час,

из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 114 часов,

внеаудиторная самостоятельная работа студентов —57 часов;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.1. Язык и речь.

Тема 1.2. Функциональные стили речи и их особенности

Тема 1.3. Официально-деловой стиль речи

Тема 1.4. Публицистический, художественный стиль

Тема 1.5. Текст
Тема 1.6. Функционально-смысловые типы речи. Лингвостилистический анализ текста.
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.
Тема 2.1. Фонетические единицы. Фонетическая фраза.
Тема 2.2. Орфоэпические нормы.
Тема 2.3. Благозвучие речи. Правописание.
Раздел 3. Лексикология и фразеология.
Тема 3.1. Слово в лексической системе языка.
Тема 3.2. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы
Тема 3.3. Русская лексика.
Тема 3.4. Лексика с точки зрения ее употребления
Тема 3.5. Словарный запас.
Тема 3.6. Фразеологизмы
Тема 3.7. Лексические нормы
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография
Тема 4.1. Понятие морфемы. Способы словообразования
Тема 4.2.Понятие об этимологии.
Тема 4.3.Употребление приставок в разных стилях речи. Правописание
Раздел 5. Морфология и орфография.
Тема 5.1. Грамматические признаки слова
Тема 5.2. Имя существительное. Имя прилагательное.
Тема 5.3. Имя числительное.
Тема 5.4. Местоимение. Глагол.
Тема 5.5. Причастие
Тема 5.6. Деепричастие
Тема 5.7. Наречие. Слова категории состояния
Тема 5.8. Предлог как часть речи.
Тема 5.9. Союз как часть речи.
Тема 5.10. Частица как часть речи.
Тема 5.11. Междометия и звукоподражательные слова.
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация
Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса.
Тема 6.2. Словосочетание
Тема 6.3. Простое предложение.
Тема 6.4. Логическое ударение
Тема 6.5. Простое двусоставное предложение.
Тема 6.6. Второстепенные члены предложения
Тема 6.7. Односоставное и неполное предложение
Тема 6.8. Односложное простое предложение.
Тема 6.9. Предложения с обособленными и уточняющими членами.
Тема 6.10. Знаки препинания
Тема 6.11. Сложное предложение
Тема 6.12. Сложноподчиненное предложение
Тема 6.13. Бессоюзное сложное предложение
Тема 6.14. Знаки препинания в сложном предложении.
Тема 6.15. Способы передачи чужой речи

3.3.1 Программа дисциплины ОДБ.01 Русский язык и литература. Литература.

1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2014 № 413 с изменениями и дополнениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1645; примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного автономного учреждения

Федерального института развития образования (ФГАУ ФИРО), протокол № 3 от 21 июля 2015 года.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2014 № 413 с изменениями и дополнениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1645; примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного автономного учреждения Федерального института развития образования (ФГАУ ФИРО), протокол № 3 от 21 июля 2015 года.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной общеобразовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература » изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Учебная дисциплина тесно связана с дисциплинами История, Обществознание, Русский язык.

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

• воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;

формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания,

гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

• ***личностных*:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на
- протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• ***метапредметных:***

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

• ***предметных*:**

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: 256 часов,

из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час,

внеаудиторная самостоятельная работа студентов— 85 часов;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Тема 1.1. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков

Тема 1.2. Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837)

Тема 1.3. Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)

Тема 1.4. Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Тема 2.1. Культурно-историческое развитие России середины XIX века.

Тема 2.2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Тема 2.3. Зарубежная литература.

Тема 2.4. Александр Николаевич Островский (1823—1886)

Тема 2.5. Иван Александрович Гончаров (1812—1891)

Тема 2.6. Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева

Тема 2.7. Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883)

Тема 2.8. Н.Г.Чернышевский

Тема 2.9. Николай Семенович Лесков (1831—1895)

Тема 2.10. Николай Семенович Лесков (1831—1895)

Тема 2.11. Николай Семенович Лесков (1831—1895)

Тема 2.12. Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)

Тема 2.13. Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)

Тема 2.14. Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

Тема 2.15. Антон Павлович Чехов (1860—1904)

Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века

Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века.

Тема 3.2. Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

Тема 3.3. Афанасьевич Фет (1820—1892)

Тема 3.4. Алексей Константинович Толстой (1817—1875)

Тема 3.5. Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

Раздел 4. Литература XX века

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Тема 4.1. Серебряный век как культурно-историческая эпоха.

Тема 4.2. Русская литература на рубеже веков

Тема 4.3. Серебряный век русской поэзии

Тема 4.4. Символизм

Тема 4.5. Акмеизм

Тема 4.6. Футуризм

Тема 4.7. Новокрестьянская поэзия

Тема 4.8. Александр Александрович Блок (1880—1921)

Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов.

Тема 5.1. Противоречивость развития культуры в 1920-е годы.

Тема 5.2. Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)

Тема 5.3. Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

Тема 5.4. Александр Александрович Фадеев (1901—1956)

Раздел 6. **Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.**

Тема 6.1. Становление новой культуры в 1930-е годы.

Тема 6.2. Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)

Тема 6.3. Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)

Тема 6.4. Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951)

Тема 6.5. Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)

Тема 6.6. Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

Тема 6.7. Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)

Тема 6.8. Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)

Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Тема 7.1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества
Тема 7.2. Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)
Тема 7.3. Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)
Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов
Тема 8.1. Развитие литературы 1950—1980-х годов
Тема 8.2. Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы
Тема 8.3. Творчество поэтов в 1950—1980-е годы
Тема 8.4. Драматургия 1950—1980-х годов
Тема 8.5. Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)
Тема 8.6. Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)
Тема 8.7. Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)
Тема 9.1.Первая волна эмиграции русских писателей
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов
Тема 10.1. Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века.

3.3.2 Программа дисциплины ОДБ.02 Иностранный язык

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы, которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

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

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих - ППКРС).

Учебная дисциплина «Английский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен
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.

Знать/понимать:

– 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 специальности.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке

Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке

Раздел 2. Описание человека (внешность, национальность, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)

Тема 2.1. Внешность, национальность

Тема 2.2. Личностные качества

Тема 2.3. Личностные качества в профессии

Раздел 3. Семья и семейные отношения. Домашние обязанности

Тема 3.1 Семья и семейные отношения.Домашние обязанности

Раздел 4. Описание жилища и учебного заведения (здания, обстановка, условия жизни, техника)

Тема 4.1. Описание жилища и учебного заведения (здания, обстановка, условия жизни, техника)

Раздел 5. Распорядок дня студента колледжа

Тема 5.1. Расписание дня

Тема 5.2. Расписание дня в колледже. Занятия в колледже

Тема 5.3. Названия предметов

Раздел 6. Хобби, досуг

Тема 6.1. Способы проведения своего свободного времени

Тема 6.2. Различные увлечения (хобби)

Тема 6.3. Коллекционирование книг. Чтение

Раздел 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

Тема 7.1. Описание местоположения

Тема 7.2. Адрес объекта, как найти объект

Раздел 8. Магазины, товары, совершение покупок
Тема 8.1. Торговые центры России и стран изучаемого языка
Тема 8.2. Совершение покупок
Раздел 9. Физкультура и спорт. Здоровый образ жизни.
Тема 9.1. Физкультура и спорт
Тема 9.2. Роль спорта в жизнедеятельности человека
Раздел 10. Экскурсии и путешествия
Тема 10.1. Экскурсии и путешествия
Раздел 11. Россия, ее национальные символы. Государственное и политическое устройство
Тема 11.1. Россия. Москва
Тема 11.2. Государственное устройство России
Тема 11.3. Политическое устройство России
Раздел 12. Англоговорящие страны. Географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции
Тема 12.1. Англоговорящие страны. Географическое положение, климат, флора и фауна
Тема 12.2. Англоговорящие страны. Национальные сиволы. Государственное и политическое устройство
Тема 12.3. Наиболее развитые отрасли экономики. Достопримечательности, традиции
Раздел 13. Научно-технический прогресс
Тема 13.1. Наука и ученые
Тема 13.2. Роль науки в мировом развитии
Тема 13.3. Плюсы и минусы технического прогресса
Раздел 14. Человек и природа. Экологические проблемы
Тема 14.1.Загрязнение окружающей среды
Тема 14.2. Радиация. Проблемы нашей планеты
Раздел 15. Достижения и инновации в области науки и техники
Тема 15.1. Достижения и инновации в области науки и техники
Раздел 16. Машины и механизмы. Промышленное оборудование
Тема 16.1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование
Раздел 17. Современные компьютерные технологии в промышленности
Тема 17.1. Современные компьютерные технологии в промышленности
Раздел 18. Отраслевые выставки
Тема 18.1. Отраслевые выставки

3.3.3. ОДБ 03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.
1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования

Программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия для специальностей СПО, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 2 от 26.03. 2015

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

Учебная дисциплина Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном

цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС, учебная дисциплина Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математикеческих понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приѐмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **342** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **228** часа; самостоятельной работы обучающегося **114** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1 Развитие понятия о числе

Тема 1. 1 Развитие понятия о числе.

Раздел 2 Корни и степени и логарифмы

Тема 2.1 Корни, степени, иррациональные уравнения

Тема 2.2 Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства

Тема 2.3 Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства

Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве

Тема 3.1 Прямые и плоскости в пространстве

Раздел 4 Комбинаторика,

Тема 4.1 Элементы комбинаторики

Раздел 5 Координаты и векторы в пространстве

Тема 5.1 Координаты и векторы в пространстве

Раздел 6 Основы тригонометрии

Тема 6.1 Основные формулы тригонометрии

Тема 6.2 Тригонометрические уравнения и неравенства

Раздел 7 Функции, их свойства и графики. тригонометрические функции
Тема 7.1 Функции, их свойства и графики
Тема 7.2 Тригонометрические функции
Раздел 8 Многогранники
Тема 8.1 Многогранники
Тема 8.2 Тела вращения
Тема 8.3 Измерения в геометрии
Раздел 9 Начала математического анализа
Тема 9.1 Производная и еѐ применение
Тема 9.2 Интеграл
Раздел 10 Элементы теории вероятностей и математической статистики
Тема 10.1 Элементы теории вероятностей
Тема 10.2 Элементы математической статистики
Раздел 11 Уравнения и неравенств
Тема 11.1 Уравнения и неравенства
Раздел 12 Итоговое повторение курса математики
Тема 12.1 Итоговое повторение курса математики

3.3.4. ОДБ 04 История
1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Программа учебной дисциплины История является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом для подготовки рабочих и служащих естественнонаучного профиля, реализующих образовательную программу на базе основного общего образования.

Составлена в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 03-1180); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.08 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Учебная дисциплина «История» является общеобразовательной учебной дисциплиной (общая) из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования, для всех профессий среднего профессионального образования технического профиля (профильная дисциплина)

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:
• формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
• формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• ***личностных*:**

— сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

— становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

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

— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

— толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• ***метапредметных*:**

— умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

— умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

— умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• ***предметных*:**
— сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
— владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
— сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
— владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
— сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: —256час,
из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 часов,
внеаудиторная самостоятельная работа студентов —85 часов;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 1.1. Древнейшая стадия истории человечества

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Тема 2.1. Древнейшие государства.
Тема 2.2. Великие державы Древнего Востока. Древняя Греция.
Тема 2.3. Древний Рим.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Возникновение ислама. Арабские завоевания.
Тема 3.2. Византийская империя. Восток в Средние века. Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе.
Тема 3.3. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековый западноевропейский город. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы
Тема 3.4. Зарождение централизованных государств в Европе Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 4.1. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение.
Тема 4.2. Общество Древней Руси. Раздробленность на Руси.
Тема 4.3. Древнерусская культура.
Тема 4.4. Монгольское завоевание и его последствия.
Тема 4.5. Начало возвышения Москвы Образование единого Русского государства

Раздел 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству

Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного. Смутное время начала XVII века**.**
Тема 5.2. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.
Тема 5.3. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.
Тема 5.4. Культура Руси конца XIII— XVII веков.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке

Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Образование колониальных империй
Тема 6.2. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация.
Тема 6.3. Становление абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII— XVIII веках.
Тема 6.4. Страны Востока в XVI—XVIII веках. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Международные отношения в XVII— XVIII веках.
Тема 6.5. Развитие европейской культуры и науки в XVII— XVIII веках. Эпоха просвещения. Война за независимость и образование США. Французская революция конца XVIII века.

Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи
Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.
Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения
Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.
Тема 7.4. Русская культура XVIII века.
Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации
Тема 8.1. Промышленный переворот и его последствия. Международные отношения.
Тема 8.2. Политическое развитие стран Европы и Америки. Развитие западноевропейской культуры.
Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока
Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония.
Раздел 10. Российская империя в XIX веке
Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.
Тема 10.2. Движение декабристов.
Тема 10.3. Общественное движение во второй четверти XIX века.
Тема 10.4. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.
Тема 10.5. Экономическое развитие во второй половине XIX века.
Тема 10.6. Русская культура XIX века.
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей
Тема 11.1. Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века.
Тема 11.2. Россия на рубеже XIX— XX веков. Революция 1905—1907 годов в России.
Тема 11.3. Россия в период столыпинских реформ. Серебряный век русской культуры
Тема 11.4. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Первая мировая война и общество.
Тема 11.5. Октябрьская революция в России и ее последствия. Гражданская война в России.
Раздел 12. Между мировыми войнами
Тема 12.1. Европа и США.
Тема 12.2. Недемократические режимы. Турция, Китай, Индия, Япония.
Тема 12.3. Международные отношения. Культура в первой половине XX века
Тема 12.4. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Индустриализация и коллективизация в СССР.
Тема 12.5. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Советская культура в 1920—1930-е годы
Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
Тема 13.1. Накануне мировой войны.
Тема 13.2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.
Тема 13.3. Второй период Второй мировой войны.
Раздел 14. Мир во второй половине XX — начале XXI века
Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».
Тема 14.2. Крушение колониальной системы.
Тема 14.3. Международные отношения.
Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы
Тема 15.1. СССР в послевоенные годы.
Тема 15.2. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.
Тема 15.3. СССР в годы перестройки.
Тема 15.4. Развитие советской культуры (1945—1991 годы).
Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков
Тема 16.1. Формирование российской государственности
Тема 16.2. Политические лидеры и общественные деятели современной России.

3.3.5. Программа дисциплины ОДБ 05 Физическая культура

1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

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

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

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

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

- **личностных:**
  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
  - потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
  - приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
  - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
  - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
  - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
  - готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
  - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
  - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с ис-

пользованием специальных средств и методов двигательной активности;
− освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
− формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
• **предметных:**
− умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
− владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
− владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
− владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
− владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (**ГТО**)

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **256** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **171** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **85** часов.

5. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Раздел 1. Социально-культурные, психолого-педагогические и медико-биологические основы.
Тема 1.1. Введение. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности.
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни.
Раздел 2. Легкая атлетика
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции: техника низкого старта, стартового ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега: старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок.
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега: техника разбега, отталкивание, переход через планку и приземление.
Тема 2.4. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега: техника разбега, отталкивание, полет, приземление.
Тема 2.5. Совершенствование техники метания гранаты (д.- 500 гр., ю.-700 гр.): держание гранаты, разбег, заключительная часть разбега, финальные усилия.

Тема 2.6. Простейшие методики оценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для направленной коррекции (выносливость, защитные функции, общее и локальное утомление, сердечнососудистая система, дыхательная система, энергетические запасы организма, тесты).
Тема 2.7. Контрольные занятия.
Раздел 3. Баскетбол
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты.
Тема 3.2. Передачи мяча.
Тема 3.3. Ведение мяча.
Тема3.4.Техника штрафных бросков.
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении.
Тема 3.6. Основы методов судейства и тактики игры.
Тема 3.7. Методика индивидуального подхода к направленному развитию физических качеств.
Тема 3.8. Контрольные занятия.
Раздел 4.Лыжная подготовка
Тема 4.1. Техника попеременного двухшажного хода. Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».
Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».
Тема 4.3. Техника поворота «переступанием», «плугом». Техника перехода с хода на ход.
Тема 4.4. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.
Раздел 5. Гимнастика
Тема 5.1. Строевые приемы. Фигурные передвижения. Построения и перестроения. Размыкания и смыкания
Тема 5.2. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов.
Тема 5.3. Составление комплекса ОРУ и проведение их студентами.
Тема 5.4. Техника акробатических упражнений.
Тема 5.5. Самостоятельное составление и выполнение простейших комбинаций из изученных упражнений.
Тема 5.6. Техника опорного прыжка.
Тема 5.7. Упражнения на брусьях.
Тема 5.8. Самостоятельное проведение подготовительной части урока с группой студентов.
Тема 5.9. Контрольные занятия.
Раздел 6 Волейбол
Тема 6.1. Стойки игрока и перемещения.
Тема 6.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.
Тема 6.3. Нижняя прямая и боковая подача.
Тема 6.4. Верхняя прямая подача.
Тема 6.5. Тактика игры в защите и нападении.
Тема 6.6. Основы методики судейства по избранному виду спорта. Правила соревнований. Техника и тактика игры. Практика судейства.
Тема 6.7. Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической направленностью.
Тема 6.8. Контрольные занятия.
Раздел 7.Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Теоретическая часть.
Тема 7.1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
Тема 7.2.Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.
Тема 7.3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда
Тема 7.4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.
Раздел 8. Легкая атлетика.
Раздел 9. Учебно-методические занятия.
Раздел 10. Плавание
Тема 10.1. Правила поведения студентов на воде.
Тема 10.2. Упражнения по адаптации к водной среде.

Тема 10.3. Разные способы плавания.
Тема 10.4. Прикладные способы плавания.
Тема 10.5. Упражнения по совершенствованию разных способов плавания.
Тема 10.6. Элементы и игра в водное поло. Элементы фигурного плавания.
Раздел 11. Виды спорта.
Тема 11.1. Дыхательная гимнастика
Тема 11.2. Спортивная аэробика

3.3.6. Программа дисциплины ОДБ 06 Основы безопасности жизнедеятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих предназначена для изучения ОБЖ в учреждениях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена. Программа учебной дисциплины может быть использована в основных программах профессионального обучения и дополнительном профессиональном образовании.

2. Место общеобразовательной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для профессии СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

• повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

• снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

• формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

• обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

• **личностных:**

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

− исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

− освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• **метапредметных:**

− овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

− овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

− приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; − развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

− формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

− развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

− формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

− развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

− освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

− приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

− формирование установки на здоровый образ жизни; − развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

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

− получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

− освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при- родного, техногенного и социального характера;

− освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

− развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; − формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных

− развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать раз- личные информационные источники;
− развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
− получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
− освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72** часов;
самостоятельной работы обучающегося **36** часа.

5. Тематический план учебной дисциплины
Введение
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.
Тема 1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.
Тема 1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.
Тема 1.4. Вредные привычки.
Тема 1.5. Правила и безопасность дорожного движения.
Тема 1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Брак и семья.
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения
Тема 2.1.Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.
Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Гражданская оборона. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.
Тема 2.3. Современные средства поражения и их поражающие факторы Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.
Тема 2.4. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.
Тема 3.1. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.
Тема 3.2. Воинская обязанность. Обязательная подготовка граждан к военной службе.
Тема 3.3. Призыв на военную службу Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба.
Тема 3.4. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.
Тема 3.5. Воинская дисциплина и ответственность.
Тема 3.6. Как стать офицером Российской армии.
Тема 3.7. Боевые традиции, ритуалы Вооруженных Сил России
Раздел 4. Основы медицинских знаний
Тема 4.1. Понятие первой помощи. Понятие травм и их виды.

Тема 4.2. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания и при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути
Тема 4.3. Понятие и виды кровотечений.
Тема 4.4. Первая помощь при ожогах, при воздействии низких температур
Тема 4.5. Первая помощь при отравлениях при отсутствии сознания.
Тема 4.6. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.
Тема 4.7. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основы ухода за младенцем.

3.3.7. Программа дисциплины ОДБ 07 Физика

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования

Программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Физика для профессий СПО, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 2 от 26.03. 2015

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

Учебная дисциплина «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.
В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС, место учебной дисциплины «Физика» в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки

и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

мета предметных:

- использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, физических явлений и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить еѐ достоверность; анализировать и представлять информацию в различных видах;
- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности
наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **162** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108** часа; самостоятельной работы обучающегося **54** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введени Раздел 1 Механик

Тема 1. 1 Кинематика

Тема 1.2 Законы механики Ньютона

Тема 1.3 Законы сохранения в механике.

Раздел 2 Молекулярная физика. Термодинамика

Тема 2.1 Основымолекулярно-кинетической теории.Идеальныйгаз.

Тема 2.2 Основы термодинамики

Тема 2.3 Свойства паров. Свойства жидкостей Свойства твердых тел

Раздел 3 Электродинамика

Тема 3.1 Электрическое поле

Тема 3.2 Законы постоянного тока

Тема 3.3 Электрический ток в полупроводниках

Тема 3.4 Магнитное поле

Тема 3.5 Электромагнитная индукция

Раздел 4 Колебания и волны

Тема 4.1 Механические колебания

Тема 4.2 Упругие волны

Тема 4.3 Электромагнитные колебания.

Тема 4.4 Электромагнитные волны

Раздел 5 Оптика

Тема 5.1 Природа света

Тема 5.1 Волновые свойства света

Раздел 6 Элементы квантовой физики

Тема 6.1 Оптика

Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра.

Раздел 7. Эволюция Вселенной

Тема 7.1 Строение и развитие Вселенной.

3.3.8. Программа дисциплины ОДБ 08 Программа дисциплины ОДБ 07 Обществознание(включая экономику и право)

1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.
Программа учебной дисциплины ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (включая экономику и право) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом для подготовки рабочих и реализующих образовательную программу на базе основного общего образования.
Составлена в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 03-1180); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.08 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

Учебная дисциплина «Обществознание(включая экономику и право)» является общеобразовательной учебной дисциплиной по выбору, из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования, является базовой для всех профессий среднего профессионального образования естественнонаучного профиля.

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

Содержание программы «Обществознание(включая экономику и право)» направлено на достижение следующих
целей:

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

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

- ***личностных*:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• ***метапредметных*:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социальноправовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• ***предметных*:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозиро вать последствия принимаемых решений;

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 171 часов - самостоятельной работы обучающегося – 85 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины
Введение.
Раздел 1. Человек и общество
ТЕМА 1.1 Природа и человек, врожденные и приобретенные качества.
ТЕМА 1.2. Общество как сложная система.
Раздел 2. Духовная культура человека и общества
ТЕМА 2.1 Духовная культура личности и общества.
ТЕМА 2.2 Наука и образование в современном мире.
ТЕМА 2.3 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.
Раздел 3. Экономика
ТЕМА 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Элементы международной экономики.
Раздел 4. Социальные отношения
ТЕМА 4.1 Социальная роль и стратификация.
ТЕМА 4.2 Социальные нормы и конфликты.
ТЕМА 4.3 Важнейшие социальные общности и группы.
Раздел 5. Политика
ТЕМА 5.1 Политика и власть. Государство в политической системе.
ТЕМА 5.2. Участники политического процесса
Раздел 6. Право
ТЕМА 6.1 Правовое регулирование общественных отношений.
ТЕМА 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации.
ТЕМА 6.3. Отрасли Российского права.

3.3.9. Программа дисциплины ОДБ 09 География

1. Область применения программы
Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «География» предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования естественно -научного профиля- программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, реализуемой на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:
Учебная дисциплина «География» является общеобразовательной учебной дисциплиной по выбору, из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС

среднего общего образования, для всех профессий среднего профессионального образования профиля.(профильная дисциплина)

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

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

- *освоение* системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- *овладение* умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- *развитие* познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- *воспитание* уважения к другим народам и культурам, бережного тношения к окружающей природной среде;
- *использование* в практической деятельности и повседневной жизни разно- образных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

-*нахождение* и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

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

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

***личностных*:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критич- ной оценки получаемой информации;

-креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; осознанное владение логическими действиями

определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: Учебным планом для данной дисциплины определено:
максимальной учебной нагрузки обучающегося -108часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 72 часов, - самостоятельной работы обучающегося -36часа.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1 Источники географической информации.

Тема 1.1. Источники географической информации.

Раздел 2. Политическое устройство мира.

Тема 2.1. Многообразие стран современного мира. Международные отношения и политическая карта мира.

Тема 2.2. Государственный строй стран мира. Политическая география.

Раздел 3. География мировых природных ресурсов.

Тема 3.1. Взаимодействие природы и общества. Ресурсообеспеченность.

Тема 3.2. Классификация природных ресурсов.

Раздел 4. География населения мира.

Тема 4.1. Население: численность, воспроизводство, размещение, демография.

Тема 4.2. Этнический и религиозный состав населения. Миграции населения мира.

Раздел 5. География мирового хозяйства.

Тема 5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства.

Тема 5.2. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства.

Тема 5.3. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства.

Тема 5.4. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства.

Раздел 6. Регионы и страны мира.

Тема 6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы.

Тема 6.2. География населения и хозяйства Зарубежной Азии.

Тема 6.3. География населения и хозяйства Африки.

Тема 6.4. География населения и хозяйства Северной Америки.
Тема 6.5. География населения и хозяйства Латинской Америки.
Тема 6.6. География населения и хозяйства Австралии и Океании.
Раздел 7. Россия на политической карте мира.
Тема 7.1. Россия на политической карте мира.
Тема 7.2. Внешнеэкономические связи.
Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем.
Тема 8.1. Классификация глобальных проблем.
Тема 8.2. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

3.3.10. Программа дисциплины ОДБ 10 Экология.

1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, на курсах повышения квалификации и переподготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл естественнонаучного профиля (профильная дисциплина)

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:
• получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
• использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Результаты освоения учебной дисциплины
Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:
• **личностных:**
— устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
— готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
— объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

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

• межпредметных:

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

• предметных:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: —108 час,
из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 72 часов,
внеаудиторная самостоятельная работа студентов —36 часов;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Экология как научная дисциплина

Тема 1.1. Общая экология.
Тема 1.2. Популяция.
Тема 1.3. Социальная экология.
Тема 1.4 Демография и проблемы экологии.
Тема 1.5. Прикладная экология.
Тема 1.6. Экологические проблемы
Тема 1.7. Антропогенные изменения.

Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Тема 2.1. Среда обитания человека.
Тема 2.3. Городская среда.
Тема 2.4. Шум и вибрация в городских условиях
Тема 2.5. Экологические вопросы строительства в городе.
Тема 2.6. Дороги и дорожное строительство

Тема 2.7. Экологические проблемы бытовых отходов в городе
Тема 2.8. Сельская среда.
Тема 2.9. Жилище человека как искусственная экосистема
Тема 2.10. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов.
Раздел 3. Концепция устойчивого развития
Тема 3.1. Возникновение концепции устойчивого развития.
Тема 3.2. Концепция устойчивого развития
Тема 3.3. «Устойчивость и развитие».
Тема 3.4. Способы устойчивости
Тема 3.5. Экологические след и индекс
Тема 3.6. Экологические след и индекс человеческого развития.
Тема 3.7 Решение экологических задач.
Раздел 4. Охрана природы
Тема 4.1. Природоохранная деятельность
Тема 4.2. Природные ресурсы и их охрана.
Тема 4.3. Природные системы и агроэкосистемы.
Тема 4.4. Естественные и искусственные экосистемы района

3.3.11. Программа дисциплины ОДД 01. Башкирский язык /История родного края

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины не может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовки специалистов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общегуманитарный и социально-экономический цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- понимать на слух речь монологического, диалогического характера;
- понимать общее содержание текстов, пересказывать;
- правильно составлять предложения и словосочетания;
- осуществлять диалогическое общение с носителями изучаемого языка;
- составлять рассказ о себе и об окружающем мире, о прочитанном, увиденном, услышанном, выражая при этом свое отношение к воспринятой информации или предмету высказывания;
- выразительно читать вслух;
- определить стиль текста (художественный, научно популярный и т.д.);
- определить вид текста (повествование, описание, рассуждение);
- переводить тексты с башкирского на русский и русского на башкирский язык (со словарем);
- составлять план прочитанного;
- составлять и записывать план прочитанного текста;
- делать выписки из текста;
- писать диктанты изложения, сочинения
- оформлять служебные документы;
- составлять аннотации;
- заполнять библиографические карточки

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

- современный башкирский язык, алфавит. Система гласных и согласных звуков башкирского языка. Специфические гласные и согласные звуки. Буквенное

изображение звуков. Закон сингармонизма. Правила письма (орфография); орфоэпические нормы башкирского языка;
- формы словообразования и словоизменения;
- порядок слов в предложении;
- правила составления служебных документов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины
Тема 1. День знаний. Будем знакомы.
Тема 2. Наша семья
Тема 3. Получаем образование
Тема 4. Моя малая Родина
Тема 5. Мой друг
Тема 6. Чем вы увлекаетесь?
Тема 7. Время. Времена года
Тема 8. Какая погода будет завтра?
Тема 9. Мой режим дня
Тема 10. Праздники
Тема 11. Уфа – столица Башкортостана
Тема 12. Путешествие, экскурсия
Тема 13. Выбираю профессию
Тема 14. Здоровье – это богатство
Тема 15. В магазине
Тема 16. Как сообщить
Тема 17. Башкортостан – богатая страна
Тема 18. Учусь любимой профессии
Тема 19. Башкирские национальные блюда
Тема 20. Транспорт. Правила дорожного движения

3.3.12. Программа дисциплины ОДД 02. Психология. /Искусство.

1. Область применения программы
Рабочая программа общеобразовательной дисциплины Психология является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в пределах освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Учебная дисциплина Психология является дополнительным учебным предметом по выбору обучающихся предлагаемые образовательной организацией.
Учебная дисциплина Психология изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- выявлять и оценивать свои психические особенности с позиций и психологии строить свое поведение и деятельность, взаимодействие с другими людьми;
- видеть связь отдельных психических функций человека с их физиологическими, материальными основами;
- осуществлять использование методов психологии для решения теоретических, исследовательских и практических психологических задач;

- подходить к изучению и оценке индивидуально-психологических особенностей личности;
- подходить к выявлению, пониманию и учету при решении профессиональных задач, их потребностей и интересов;
- подходить к выявлению, пониманию и учету при решении профессиональных задач особенности темперамента, характера, способностей;
- подходить к обеспечению эффективности своей профессиональной деятельности;
- оценивать свои психические особенности профессионального взаимодействия, с позиций психологии строить свое поведение и деятельность, взаимодействие с другими людьми;
- оценивать социально-психологические процессы и явления в трудовом коллективе, строить свое поведение и деятельность;
- выявлять и оценивать наличие конфликтных отношений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, предмет и место психологии, сущность, структуру, формы существования индивидуальной и групповой психики;
- строение нервной системы, законы функционирования ВНД, типы ВНД, их характеристики;
- принципы и методы психологии;
- понятие личности, ее признаки, факторы развития и формирования;
- направленность личности, потребности человека, классификацию;
- основные познавательные процессы и их особенности;
- эмоционально-волевую сферу человека;
- психотипические и индивидуально-психологические особенности личности;
- психологические проблемы, признаки, негативно влияющие на деятельность психических состояний;
- что такое общение как разновидность социального и психологического взаимодействия, его психологическая структура, закономерности, виды, формы, функции, средства общения;
- что такое социальные группы и их классификации, групповая психика и ее структура;
- что такое конфликт, условия возникновения конфликтов и их разновидности.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретико-методологические основы психологии

Тема 1.1 Объект и предмет психологии.

Тема 1.2 Психика и мозг

Тема 1.3 Принципы и методы психологии.

Тема 1.4 История развития психологических знаний

Раздел 2. Психология личности

Тема 2.1 Понятие личности

Тема 2.2 Направленность личности

Тема 2.3 Психологические познавательные процессы личности.

Тема 2.4 Эмоционально-волевая сфера личности.

Тема 2.5 Психотипические и индивидуально-психологические особенности личности

Тема 2.6 Психология трудовой деятельности

Раздел 3. Социально-психологические проблемы профессиональной деятельности

Тема 3.1 Психология профессионального общения

Тема 3.2 Специалист и трудовой коллектив

Тема 3.3 Психология конфликта

Тема 3.4 Профессиональная адаптация специалиста
Тема 3.5 Стресс и личность

3.3.13. Программа дисциплины ОДД 03. Основы предпринимательской деятельности. /Технология.

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС.
Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, на курсах повышения квалификации и переподготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина Основы предпринимательской деятельности входит в цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;
- ставить цели в соответствии с бизнес- идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- формировать пакет документов для регистрации субъектов малого предпринимательства;
- готовить пакет документов для лицензирования деятельности;
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;
- организовывать учет хозяйственных операций, формировать финансовую отчетность;
- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;
- оформлять в собственность имущество;
- формировать пакет документов для получения кредита;
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- обосновывать ценовую политику;
- выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынке;
- формировать стратегию конкурентоспособности;
- составлять бизнес- план- план на основе современных программных
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- понятия, функции и виды предпринимательства;
- задачи государства и Республики Башкортостан по формированию социально ориентированной рыночной экономики;
- особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;
- порядок разработки и реализации предпринимательских идей;
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;
- правовой статус предпринимателя, организационно- правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;
- деятельность контрольно- надзорных органов, их права и обязанности;
- юридическую ответственность предпринимателя;
- нормативно- правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;

- формы государственной поддержки малого бизнеса; - систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;
- системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов;
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;
- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;
- методы анализа рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявления потребителей и их основных потребностей;
- ценовую политику в предпринимательстве;
- способы продвижения на рынок товаров и услуг;
- стратегии повышения конкурентоспособности;
- сущность и назначение бизнес- плана, требования к его структуре и содержанию;
- методики составления бизнес- плана и оценки его эффективности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины
Введение
Тема 1. Предпринимательство в период экономического кризиса
Тема 2. Разработка бизнес-проекта
Тема 3. Правовой статус предпринимателя
Тема 4. Этапы образования юридического лица
Тема 5. Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.
Тема 6. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности.
Тема 7. Основы бухгалтерского учета и режимы действующего налогового обложения предприятий
малого и среднего бизнеса
Тема 8. Собственность и предпринимательство. Финансовый менеджмент. Виды и формы кредитования
Тема 9.Персонал предприятия
Тема 10.Маркетинг в предпринимательской деятельности
Тема 11. Реализация бизнес-идей в предпринимательстве.

3.4. Аннотация программ общеобразовательных профильных дисциплин.

3.4.1. ОДП 01.Информатика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям: 43.01.09. Повар, кондитер.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины может быть использована при получении дополнительной рабочей профессии «Пользователь ПК»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Математический и общий естественнонаучный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т. ч. специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ);
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение.

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1 Информационная деятельность человека

Тема 1.2 Этапы развития информационного общества

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1 Представление информации. Единицы измерения информации.

Тема 2.2 Алгоритмизация и программирование

Тема 2.3 Программный принцип работы компьютера

Тема 2.4 Компьютерное моделирование

Тема 2.5. Основные информационные процессы и их реализация

Тема 2.6 Хранение информационных объектов. Носители информации

Тема 2.7 Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.

Раздел 3 Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 3.1 Архитектура компьютеров

Тема 3.2 Программное обеспечение компьютеров

Тема 3.3 Компьютерные сети

Тема 3.4 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение,

Тема 3.5 Защита информации, антивирусная защита.

Раздел 4 Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1 Информационные системы и автоматизация информационных процессов.

Тема 4.2 Электронные таблицы Microsoft office Excel

Тема 4.3 Представление об организации баз данных и системами управления базами данных

Тема 4.4 Графические редакторы, виды и возможности

Тема 4.5. Мультимедийные технологии в АПК

Раздел 5 Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1 Технические и программные средства телекоммуникационных технологий

Тема 5.2 Телекоммуникационные технологии

Тема 5.3 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях

Тема 5.4 Интернет технологии

3.4.2. Программа дисциплины ОДП.02. Химия

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего

образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих и составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» относится к профильным дисциплинам общеобразовательного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- **называть:** изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;
- **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;
- **характеризовать:** *s*-, *p*-, *d*-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);
- **объяснять:** зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;
- **выполнять химический эксперимент** по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;
- **проводить** расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- **осуществлять** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- **роль химии в естествознании**, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;
- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные *s*-, *p*-, *d*-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные

соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-осно́вные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;

- **основные законы химии:** закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;
- **основные теории химии;** строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;
- **классификацию и номенклатуру** неорганических и органических соединений;
- **природные источники** углеводородов и способы их переработки;
- **вещества и материалы, широко используемые в практике:** основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства;

4. Перечень формируемых компетенций:

В результате освоения данной образовательной программы у студента должны быть сформированы общие компетенции, включающие в себя:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 256 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Тема 1.1. Химия — наука о веществах

Тема 1.2. Строение атома

Тема 1.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева

Тема 1.4. Строение вещества

Тема 1.5. Полимеры

Тема 1.6. Дисперсные системы

Тема 1.7. Химические реакции

Тема 1.8. Растворы

Тема 1.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы

Тема 1.10. Классификация веществ. Простые вещества

Тема 1.11. Основные классы неорганических и органических соединений

Тема 1.12. Химия элементов

Тема 1.13. Химия в жизни общества

Раздел 2. Органическая химия

Тема 2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Тема 2.2. Предельные углеводороды

Тема 2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Тема 2.4. Ацетиленовые углеводороды

Тема 2.5. Ароматические углеводороды

Тема 2.6. Природные источники углеводородов

Тема 2.7. Гидроксильные соединения

Тема 2.8. Альдегиды и кетоны

Тема 2.9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 2.10. Углеводы

Тема 2.11. Амины, аминокислоты, белки

Тема 2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Тема 2.13. Биологически активные соединения

3.4.3. Программа дисциплины ОДП.03. Биология

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины БИОЛОГИЯ является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, на курсах повышения квалификации и переподготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл естественнонаучного профиля.

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

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

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

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

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
• воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
• использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Результаты освоения учебной дисциплины:

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

• личностных:

— сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
— понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
— способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
— владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
— способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
— готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
— обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
— способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
— готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• межпредметных:

— осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
— повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
— способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
— способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

— умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
— способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
— способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
— способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
• **предметных:**
— сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
— владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
— владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
— сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
— сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	**Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране
УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ	
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов
ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ	
Размножение	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем

организмов	свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека
ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие межпредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И. Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов
ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ	
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)
История развития эволюционных идей	Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К. Линнея, Ж. Б. Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения,

	воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс. Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов
ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА	
Антропогенез	Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях
ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	
	Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе
Биосфера — глобальная экосистема	Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах
Биосфера и человек	Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов

	этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране
БИОНИКА	
Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: —108 час,

из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 72 часа,

внеаудиторная самостоятельная работа студентов —36 часов;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Тема 1.1. Химическая организация клетки.

Тема 1.2. Строение и функции клетки.

Тема 1.3. Вирусы

Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Тема 1.5. Жизненный цикл клетки.

Раздел 2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Тема 2.1. Размножение организмов.

Тема 2.3. Половое размножение.

Тема 2.4. Индивидуальное развитие организма.

Тема 2.5. Органогенез

Раздел 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Тема 3.1. Основы учения о наследственности и изменчивости.

Тема 3.2. Хромосомная теория наследственности

Тема 3.3. Закономерности изменчивости.

Тема 3.4. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.

Тема 3.5. Основы селекции

Тема 3.6. Генетика человека.

Тема 3.7. Генетика популяций.

Раздел 4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Тема 4.1. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.

Тема 4.2. История развития эволюционных идей.

Тема 4.3. Естественный отбор.

Тема 4.4. Концепция вида, его критерии.

Тема 4.5. Микроэволюция и макроэволюция

Тема 4.6. Основные направления эволюционного прогресса.

Тема 4.7. Популяция.

Тема 4.8. Адаптация организмов.

Раздел 5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Тема 5.1. Антропогенез.
Тема 5.2. Этапы эволюции человека.
Тема 5.3. Человеческие расы.
Раздел 6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ
Тема 6.1. Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.
Тема 6.2. Экологические системы.
Тема 6.3. Биосфера — глобальная экосистема.
Тема 6.4. Биосфера.
Тема 6.5. Биосфера и человек.
Раздел 7. БИОНИКА
Тема 7.1. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики.

3.5.1. Программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены.

1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, на курсах повышения квалификации и переподготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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, дезинсекции, дератизации.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины
Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1 Введение. Понятие о микроорганизмах
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
Тема 1.3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии
Тема 2.1. Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
Тема 2.2. Санитарно-технологические требования к транспортировке, хранению и кулинарной обработке продуктов
Тема 2.3. Правила личной гигиены работников пищевых производств.
Тема 2.4. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
Тема 2.5. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

3.5.2. Программа дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.
1. Область применения программы:
Рабочая программа дисциплины ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Программа ОП.02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

3. В результате изучения предмета студент должен
знать:
- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; · нормативную документацию; · классификацию и ассортимент пищевых продуктов; · химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; · требования к качеству продуктов; · условия и сроки хранения; · кулинарные свойства пищевых продуктов; · использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.
В результате изучения предмета студент должен **уметь** :
-определять качество сырья и готовой продукции; · использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; · осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; · пользоваться нормативными документами.
С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен: **иметь практический опыт**, а именно:
-определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов
Тема 2. Классификация продовольственных товаров
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

3.5.3. Программа дисциплины ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы
Рабочая программа дисциплины (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), а так же в профессиональной подготовке незанятого населения по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер - на базе среднего полного общего образования или основного общего образования (опыт работы не требуется).

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

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 60 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания.

Введение

Тема 1.1. Машины для обработки овощей

Тема 1.2 Машины для обработки мяса и рыбы.

Тема 1.3 Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Тема 1.4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Тема 1.5 Тепловое оборудование

Тема 1.6. Оборудование для раздачи пищи.

Тема 1.7 Холодильное оборудование

Тема 1.8 Охрана труда и техника безопасности

Раздел 2. Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд.

Тема 2.1 Характеристика предприятий общественного питания.

Тема 2.2. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Тема 2.3 Организация производства предприятий общественного питания.

Тема 2.4 Организация обслуживания посетителей

Раздел 3. Основы калькуляции и учета

Тема 3.1. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Тема 3.2 Учет сырья , готовой продукции и предметов материально-технического оснащения на производстве и в кондитерском цехе.

3.5.4. Программа дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины **ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности** (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), а так же в профессиональной подготовке незанятого населения по профессии: Повар, кондитер - на базе среднего полного общего образования или основного общего образования (опыт работы не требуется).

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

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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 54 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи
Тема 1.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике
Тема 1.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция
Тема 1.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Раздел 2. Основы права

Тема 2.1. Правовое регулирование общественных отношений
Тема 2.2. Основы конституционного права Российской Федерации
Тема 2.3. Отрасли российского права
Тема 2.4. Международное право

3.5.5. Программа дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта.

1.Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП. 05. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЯЦИИ И УЧЕТА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Программа ОП.05. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт - составления и оформления документов, расчёта потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; составления технологической карты.

уметь - оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; оформлять документы по результатам инвентаризации; планировать меню на основе калькуляции блюд.

знать - цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета
Тема 2. Ценообразование в общественном питании
Тема 3.Материальная ответственность. Инвентаризация
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

3.5.6. Программа дисциплины ОП.06 Охрана труда.

1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования для профессии естественнонаучного профиля программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной.

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
лабораторные и практические занятия 16 часов;
самостоятельная работа 16 часов

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1: Охрана труда на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Организация управления охраной труда на предприятиях общественного питания.

Раздел 2. Управление безопасностью труда

Тема 2.1: Правовые и нормативные основы безопасности труда.

Тема 2.2: Защита от вредных и опасных производственных факторов

Тема 2.3: Пожарная защита на производственных объектах.

Раздел 3. Производственная санитария и гигиена труда.

Тема 3.1: Вредные вещества и меры защиты.

Тема 3.2: Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения.

Раздел 4. Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам

Тема 4.1: Требования безопасности к конструкции оборудования и его размещению.

Тема 4.2: Правила безопасности при работе с оборудованием.

3.5.7. Программа дисциплины ОП.07 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: тракторист- машинист сельскохозяйственного производства.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в **общепрофессиональный цикл**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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;

знать:

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

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

4. 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.

5. Тематический план учебной дисциплины
Раздел 1. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации мирного времени
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации мирного времени
Тема1.2. Чрезвычайные ситуации военного времени
Раздел 2. Основы военной службы
Тема 2.1 Призыв граждан на военную службу
Раздел 3. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи
Тема 3.1. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях

3.5.8. Программа дисциплины ОП.08 Иностранный язык в профессиональной деятельности.
1. Область применения примерной программы
Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы
Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.
3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины
Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов)в предприятиях общественного питания, а так же должен знать:
● профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
● лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
● простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
● предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
● имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
● артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
● имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

● наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
● Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.
● глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;
уметь:
Общие умения:
● использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
● владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
● самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
Диалогическая речь
● участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
● осуществлять запрос и обобщение информации;
● обращаться за разъяснениями;
● выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
● вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
● поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
● завершать общение;
Монологическая речь
● делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
● кратко передавать содержание полученной информации;
● в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.
Письменная речь
● небольшой рассказ (эссе);
● заполнение анкет, бланков;
● написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
Аудирование
● понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
● отделять главную информацию от второстепенной;
● выявлять наиболее значимые факты;
● определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.
Чтение
извлекать необходимую, интересующую информацию;
● отделять главную информацию от второстепенной;
● использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: —54 час,
из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 36 часа,
внеаудиторная самостоятельная работа студентов —18 часов;

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.

Тема 3. Составление меню. Название блюд.
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

3.5.9. Программа дисциплины ОП. 09. Физическая культура.
1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина ОГСЭ.01 Физическая культура входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы.

3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.
В соответствии с ФГОС по профессии СПО**,** 43.01.09 Повар, кондитер
в результате изучения раздела «Физическая культура», обучающийся должен:
уметь:
– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
знать:
– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,
- основы здорового образа жизни.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часа:
самостоятельной работы обучающегося **20** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной деятельности
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности
Тема 2.1. Настольный теннис
Раздел 3. **Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)**
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

3.5.10. Программа дисциплины ОП.10. Башкирский язык
1. Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общегуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

- понимать на слух речь монологического, диалогического характера;
- понимать общее содержание текстов, пересказывать;
- правильно составлять предложения и словосочетания;
- осуществлять диалогическое общение с носителями изучаемого языка;
- составлять рассказ о себе и об окружающем мире, о прочитанном, увиденном, услышанном, выражая при этом свое отношение к воспринятой информации или предмету высказывания;
- выразительно читать вслух;
- определить стиль текста (художественный, научно популярный и т.д.);
- определить вид текста (повествование, описание, рассуждение);
- переводить тексты с башкирского на русский и русского на башкирский язык (со словарем);
- составлять план прочитанного;
- составлять и записывать план прочитанного текста;
- делать выписки из текста;
- писать диктанты изложения, сочинения
- оформлять служебные документы;
- составлять аннотации;
- заполнять библиографические карточки

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

- современный башкирский язык, алфавит. Система гласных и согласных звуков башкирского языка. Специфические гласные и согласные звуки. Буквенное изображение звуков. Закон сингармонизма. Правила письма (орфография); орфоэпические нормы башкирского языка;
- формы словообразования и словоизменения;
- порядок слов в предложении;
- правила составления служебных документов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Введение
Тема 2. Активные и пассивные слова.
Тема 3. Однозначные и многозначные слова.
Тема 4. Фразеология и лексикография.
Тема 5. Состав слов.
Тема 6. Фонетика и графика.
Тема 7. Орфография и орфоэпия.
Тема 8. Морфология.
Тема 9. Имя прилагательное.
Тема 10. Имя числительное.
Тема 11. Местоимение.
Тема 12. Наречие.
Тема 13. Глагол.
Тема 14. Видные представители башкирского народа
Тема 15. Неличные глагольные формы.
Тема 16. Личные глагольные формы.
Тема 18. Башкирское народное творчество
Тема 19. Вспомогательные части речи.
Тема 20. Простые предложения.

Тема 21. Односоставные предложения.
Тема 22. Придаточные предложения.
Тема 23. Сложные предложения.
Тема 24. Достопримечательности Башкортостана
Тема 25. Сложные синтаксические схемы.
Тема 26. Прямая и косвенная речь.
Тема 27. Знаки препинания.
Тема 28. Традиции и обычаи башкирского народа
Тема 29. Ознакомление с башкирскими писателями.

3.6. Аннотация программ профессиональных модулей.

3.6.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров,**
по направлению подготовки**: 260800 Технология продукции и организация общественного питания;**
профессия**:** 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности:
ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программе «Подготовка и повышение квалификации поваров» а так же в профессиональной подготовке незанятого населения по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего полного общего образования или основного общего образования (опыт работы не требуется).

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы,

	мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 432

Из них на освоение МДК 180

на практики учебную 72 и производственную 180

4. Тематический план профессионального модуля

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

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

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

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

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

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Учебная практика ПМ 01

Виды работ:

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

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

Производственная практика ПМ 01

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

3.7.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров,
по направлению подготовки**:** 260800 Технология продукции и организация общественного питания;
профессия**:** 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности:
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программе «Подготовка и повышение квалификации поваров» а так же в профессиональной подготовке незанятого населения по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего полного общего образования или основного общего образования (опыт работы не требуется).

2. В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь:

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

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

Умения

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

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

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

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знания

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

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов – 684 ч.
Из них на освоение МДК – 288 ч.
на практики учебную 180 ч. и производственную – 216 ч.

4. Тематический план профессионального модуля

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

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов
Тема 2.10
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов
Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Учебная практика по ПМ.02
Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02

Виды работ :

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания

(заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

3.7.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 03** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами **.**

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программе «Подготовка и повышение квалификации поваров»

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Практический опыт

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

Умения

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

подготовки и применения пряностей и приправ;

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

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

Знания

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

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

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

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

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

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 612 ч.

Из них на освоение МДК 288 ч.

на практики учебную 144 и производственную 180ч

4. Тематический план профессионального модуля

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

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

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

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

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы
Учебная практика по ПМ.03
Виды работ:
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03
Виды работ:
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фаршировании, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

3.7.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров,**

по направлению подготовки**: 260800 Технология продукции и организация общественного питания;**

профессия**:** 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 4.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программе «Подготовка и повышение квалификации поваров» а так же в профессиональной подготовке незанятого населения по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего полного общего образования или основного общего образования (опыт работы не требуется).

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В ходе освоения модуля студент должен иметь :

Практический опыт

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

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

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

ведении расчетов с потребителями

Умения

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

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

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

Знания

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

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

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

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 432 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 180 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 90 часов;

учебной 108 часа и производственной практики - 144 часа.

4. Тематический план профессионального модуля

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

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

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

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

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

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

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

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

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

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

3.7.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров,

по направлению подготовки**:** 260800 Технология продукции и организация общественного питания; профессия**:** 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), а так же в профессиональной подготовке незанятого населения по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего полного общего образования или основного общего образования (опыт работы не требуется).

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Практический опыт

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

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями

Умения

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

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

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замесатеста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знания

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

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 648 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по мдк 252 час;
самостоятельной работы обучающегося 126 час;
учебной практики 180 часов и производственной практики 216 часов.

4. Тематический план профессионального модуля

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

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

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

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

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

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

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

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

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

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

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

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

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

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

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

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

Учебная практика по ПМ.05

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасностипожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой

продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1.Для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер образовательная организация, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

4.3. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.4. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.5. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.6. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.
4.7. Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.
4.8. Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.9. Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта по образовательным программам

№ п/п	Уровень, ступень, вид образовательной программы (основная/ дополнительная),направление подготовки ,специальность, профессия ,наименование предмета ,дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий ,объектов физической культуры и спорта(с указанием номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение), аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)
1	2	3	4	5	6
	Основная профессиональная образовательная программа СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**				
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены: Доска классная – 1шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Микроскоп – 4 шт.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 10	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.
2	Техническое оснащение и организация рабочего места.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места Компьютер - 1 Проектор – 1 Экран – 1	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 6	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

3	Основы товароведения продовольственных товаров	Товароведения продовольственных товаров Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 Доска классная – 1шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 6	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.
4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	социально-экономических дисциплин: Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические – 30 Доска классная – 1шт.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с Ким, ул. Мира 14 Б, 3 этаж кабинет № 23	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206220 от 07.09.2015г.
5	Основы калькуляции и учета	Товароведения продовольственных товаров. Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 шт.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с Ким, ул. Мира 14 Б, 3 этаж кабинет № 23	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206220 от 07.09.2015г.
6	Охрана труда	Товароведения продовольственных товаров. Стол учителя 1 шт. Парты ученические	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360

		–15 шт.	2 этаж, кабинет № 9		от 14.09.2015г.
7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Доска классная – 1шт.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с Ким, ул. Мира 14 Б, 2 этаж кабинет № 14	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206220 от 07.09.2015г.
8	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Доска классная – 1шт.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 9	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.
9	Физическая культура	Спортивный зал: маты, мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные, обручи, сетки волейбольные, корзины баскетбольные, гири, гантели, брусья гимнастические, канаты, шведская стенка, турники разноуровневые, козел гимнастический, конь, гранаты для бросков, скакалки	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 спортивный зал	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.
10	Башкирский язык	Кабинет башкирского языка - Стол учителя - 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 13	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		Доска классная – 1шт.			
11	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя - 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Доска классная – 1шт. Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф;	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга,			

		Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тестораскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
12	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	Кабинет технологии кулинарного производства. Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Доска классная – 1шт. Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухон-ный; Стол производственный с моечной ванной;			

		Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тестораскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			

13	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Лаборатория учебная кухня ресторана: Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Доска классная – 1шт. Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная			

		AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тесторасскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
14	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Кабинет Технологии кулинарного производства. Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Доска классная – 1шт. Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;			

		Моечная ванна двухсекционная. Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тестораскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
15	МДК 03.01 Организация	Кабинет Технологии	Республика Башкортостан,	оперативное	Свидетельство о

	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	кулинарного производства. Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Доска классная – 1шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная	Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	управление	государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная			

		AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тестораскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
16	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Кабинет Технологии кулинарного производства. Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Доска классная – 1шт. Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.			

		Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тестораскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
17	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов,	оперативное управление	Свидетельство о Свидетельство о государственной

	холодных сладких блюд, десертов, напитков	производства. Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические– 30 Доска классная – 1шт. Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная поверхность);	д.36 2 этаж, кабинет № 8		регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F			

		Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тестораскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
18	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. Компьютер - 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Стол учителя 1 шт. Доска классная – 1шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кофе			

		на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тесторaскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			

19	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. Доска классная – 1шт. Стол учителя – 1 шт. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30 Проектор – 1 шт. Компьютер 1 шт. Экран – 1 шт. Учебный кондитерский цех. 1.Весы настольные электронные. 2.Микроволновая печь 3.Кофемолка. 4.Стеллаж передвижной 5.Дуршлаг 6.Миксер (погружной) 7.Мясорубка. 8.Соковыжималка универсальная 9.Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 10.Набор сотейников 0.6л, 0.8 л 11.Сковороды. 12.Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая 13.Подставка для разделочных досок	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 2 этаж, кабинет № 8	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		14.Венчик 15.Миски нержавеющая сталь 16.Сито 17.Шенуа 18.Лопатки (металлические, силиконовые) 19.Половник. 20.Мерный стакан 21.Шумовка. 22.Набор ножей «поварская тройка» 23.Насадки для кондитерских мешков 24.Набор выемок (различной формы) 25.Корзина для мусора. 26.Скребки пластиковые 27.Скребки металлические 28.Кисти силиконовые 29.Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см 30.Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) 31.Формы силиконовые для штучных кексов,			

		десертов, мармелада, мороженого. 32.Кондитерские мешки 33.Насадки для кондитерских мешков 34.Ножницы 35.Резцы (фигурные) для теста, марципана 36.Кондитерские гребенки 37.Силиконовые коврики для выпечки 38.Набор молдов для мастики, карамели, шоколада. 39.Набор мерных ложек 40.Скалки рифленые 41.Делитель торта 42.Терки 43.Трафареты. 44. Стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; 45. Ярусная печь. 46. Холодильник. 47. Фритюрница. 48. Миксер. 49 Тесто месильная машина. 50. Дежи.			

		51. Противни. 52. Эл. плита 4-х конфорочная. 53. Столы производственные. 54. Шкафы для инвентаря. 55. Моечная машина. 56. Моечная ванна 2-х секционная. 61. Стулья ученические – 30 Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица»			

		Тесторaскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
20	Учебная практика	Учебный кондитерский цех. 1.Весы настольные электронные. 2.Микроволновая печь 3.Кофемолка. 4.Стеллаж передвижной 5.Дуршлаг 6.Миксер (погружной) 7.Мясорубка. 8.Соковыжималка универсальная 9.Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 10.Набор сотейников 0.6л, 0.8 л 11.Сковороды. 12.Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая 13.Подставка для	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Ким, ул. Мира 14Б Литер А	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206220 от 07.09.2015г.

		разделочных досок 14.Венчик 15.Миски нержавеющая сталь 16.Сито 17.Шенуа 18.Лопатки (металлические, силиконовые) 19.Половник. 20.Мерный стакан 21.Шумовка. 22.Набор ножей «поварская тройка» 23.Насадки для кондитерских мешков 24.Набор выемок (различной формы) 25.Корзина для мусора. 26.Скребки пластиковые 27.Скребки металлические 28.Кисти силиконовые 29.Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см 30.Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) 31.Формы силиконовые			

		для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого. 32.Кондитерские мешки 33.Насадки для кондитерских мешков 34.Ножницы 35.Резцы (фигурные) для теста, марципана 36.Кондитерские гребенки 37.Силиконовые коврики для выпечки 38.Набор молдов для мастики, карамели, шоколада 39.Набор мерных ложек 40.Скалки рифленые 41.Делитель торта 42.Терки 43.Трафареты. 44. Стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; 45. Ярусная печь. 46. Холодильник. 47. Фритюрница. 48. Миксер. 49 Тесто месильная машина.			

		50. Дежи. 51. Противни. 52. Эл. плита 4-х конфорочная. 53. Столы производственные. 54. Шкафы для инвентаря. 55. Моечная машина. 56. Моечная ванна 2-х секционная. 57. Овощерезка. 58. Блендер. 59. Электросковорода. 60.Парты ученические-15 61.Стулья ученические - 30 Кофе на песке JOHNY AK/8-5_gold, Фризер Мороженного GASTRORAG ICM-1518, Льдогенератор COOLEQ ZB-12, Куттер AIRHOT VC-6, Миксер для коктейлей JAU SR1, Соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, Набор инструментов для карвинга Фритюрница (4л) DF-80 FoodAtlas Eco			

		Поверхность жарочная AIRHOT GE-550|F Гриль-саламандра GASTRORAG FN-936E Блинный аппарат БА-1/2,5 «Масленица» Тестораскатка-лапшерезка ручная FoodatlasFLY3150 Планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B Блендер погружной GEMLUX GL-SB-701F Миксер для коктейлей JAU SR1 Кофемолка GEMLUX GL-CG888			
21	Библиотека	Библиотека. Книжный фонд, учебной и художественной литературы, столы, стулья, 3 ПК подключенные к сети интернет, экран проектор.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 Литер А	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

22	Спортивный зал	Спортивный зал. Маты, мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные, обручи, сетки волейбольные, корзины баскетбольные, гири, штанги, брусья гимнастические, канаты, шведская стенка, перекладины разноуровневые, козел гимнастический, конь гимнастический, скакалки	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36, Литер А	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015 г.
23	Стрелковый тир	Стрелковый тир. Мишени, 3 стойки-направления, пульки, 4 винтовки ИЖ-38, спортивная винтовка, бинокль.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36, Литер А	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015 г.
24	Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	Лаборатория «Учебная кухня ресторана». Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36, Литер А	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

		мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)			
25	Актовый зал	Актовый зал. Компьютер, мультимедийный проектор, экран, кафедра, стол, стулья	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36, Литер А	оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.
26	Помещение для самостоятельной работы.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет. Книжный фонд, учебной и художественной литературы, столы, стулья, 3 ПК подключенные к сети интернет, экран, проектор. Парты ученические –15 Стулья ученические - 30	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36 Литер А	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.
27	Открытая спортивная площадка	Перекладина атлетическая, шведская стенка уличная, лавочка для пресса с упором для ног и перекладиной.	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, д.36	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права, серия СВ 0206360 от 14.09.2015г.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Контроль и оценка достижений обучающихся осуществляется при помощи практических занятий, устного и письменного опросов, тестирования, контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, проведения учебной и производственной практики, а также путем наблюдения и составления портфолио на каждого обучающегося.

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 контролирующих 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 собеседования, анкетирования, тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения устных, письменных опросов, практических занятий, 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 профессиональных модулей. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения.

Рубежный контроль достижений обучающихся по учебным дисциплинам осуществляется преподавателями, ведущими дисциплины, в соответствии с программами учебных дисциплин.

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в колледже рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, назначаемых руководством колледжа, с участием ведущего преподавателя.

Оценка производственной практики обучающегося осуществляется работодателем в форме дифференцированного зачета, указывается в отзыве на обучающегося.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и

утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.
Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

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.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена(выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП)
Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.
Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.