

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 01-7/149-1 от
30.08.2023 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ квалифицированных рабочих, служащих**

Код, наименование профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения: очная
Квалификация: Повар ↔ кондитер

Образовательная программа по профессии (далее – ОП, ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1569.

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Организация- разработчик: Усть- Баргузинский филиал Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса»

Согласовано с работодателем  / Базарева Ю.К. /



Руководитель ГК Синдбад

СОДЕРЖАНИЕ

№ Общие положения -----.....	4
1 Требования к структуре образовательной программы-----	5
2 Требования к результатам освоения образовательной программы -----	15
3-----	
Требования к условиям реализации образовательной программы -----	24
4 Аннотации рабочих программ -----.....	54

Общие положения

Образовательная программа, реализуемая в Усть-Баргузинском филиале ГБПОУ «Байкальском колледже туризма и сервиса» по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

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).

Обучение по образовательной программе в колледже осуществляется в очной форме обучения. При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы (отдельных ее компонентов) организуется в форме практической подготовки. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

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.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается колледжем на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Требования к абитуриенту. Предшествующий уровень образования абитуриента – основное общее образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Колледж 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): повар ↔ кондитер.

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273ФЗ
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228)
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778) □ Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119)
- Приказ Минобрнауки России от 27.12.2016 N 1663 "Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2017 N 45376)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296)
- Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).
- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1. Требования к структуре образовательной программы

Основные структурные элементы образовательной программы:

- Учебный план;

- Календарный учебный график;
- Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей; - Рабочие программы учебной и производственной практики; - Программа государственной итоговой аттестации.

Структура и объем образовательной программы

Таблица № 1

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	2952
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724

Учебный план включает:

- общеобразовательную подготовку;
- общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл составлен на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФООП СОО.

Обязательная часть среднего общего образования (общеобразовательного цикла в пределах ОПОП) составляет 60% (1318 часов), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40% (878 часов) от общего объема общеобразовательного цикла:

Таблица № 2

Индекс	Наименование предмета, курса	Обязательная часть	Вариативная часть
БД	Базовые дисциплины		
ОУП.01	русский язык	114	0
ОУП.02	литература	140	0
ОУП.03	иностраный язык	172	0
ОУП.04	информатика	34	74
ОУП.05	история	172	0
ОУП.06	обществознание	72	0
ОУП.07	география	72	0
ОУП.08	физическая культура	170	0

ОУП.09	основы безопасности жизнедеятельности	60	12
ПД	Профильные дисциплины		
ОУП.01 (У)	Математика	156	254
ОУП.02 (У)	Физика	78	126
ОУП.03 (У)	Химия	44	164
ОУП.04 (У)	Биология	34	68
ПОО 01	Предлагаемые ОО		
ПОО 02	основы проектной деятельности	0	36
ПОО 03	введение в профессию	0	36
ПОО 04	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ / Родная литература		40
ПОО 05	астрономия	0	36
ПОО 06	Россия – моя история	0	32
	Всего	1318	878

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер за счет введения профильных предметов (математика, физика, химия, биология), соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного естественнонаучного профиля.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации (русский язык), возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации, а также устанавливают количество занятий, отводимых на их изучение, по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СМОО, ФГОС СПО и ФООП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 5-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями, перечень учебных предметов, учебных курсов.

Количество учебных занятий на общеобразовательную подготовку 1476 часов, которые реализуются на 1 курсе (по 36 часов в неделю).

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение следующих учебных предметов на базовом или углубленном уровне.

Таблица № 3

Предметные области	Учебные предметы
Русский язык и литература	Русский язык
	Литература
Родной язык и родная литература	Родной язык и (или) язык государственной республики Российской Федерации
	Родная литература
Иностранные языки	Иностранный язык

Математика и информатика	Математика
	Информатика
Общественно-научные предметы	История
	Обществознание
	География
Естественно-научные предметы	Физика
	Химия
	Биология
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура
	Основы безопасности жизнедеятельности

Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся. Для изучения второго иностранного языка отсутствуют необходимые условия, поэтому данный предмет в программу не включен.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся: Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации, Родная литература, Основы проектной деятельности, Введение в профессию, Астрономия, Россия – моя история выбранные организацией в соответствии со спецификой получаемой профессии и возможностями организации.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Учебный план определяет состав и объем учебных предметов, курсов, а также их распределение по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план содержит 18 учебных предметов, в том числе 13 обязательных:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности

Учебный план предусматривает изучение 4 учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей технологического профиля обучения предметной области.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта на 1 курсе обучения в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного. Индивидуальный проект выполняется обучающимся по предмету математика.

На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 46 часов в рамках самостоятельной работы. Для успешного выполнения индивидуального проекта предусмотрена учебная дисциплина «Основы проектной деятельности», в объеме 36 часов. Таким образом, в колледже созданы условия для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуального проекта.

Выполнение индивидуального проекта позволяет формировать навыки разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и (или) социально значимой проблемы. Защита индивидуального проекта выполняется в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности; критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов. Темы индивидуального проекта утверждаются на заседании цикловой комиссии колледжа и доводятся до сведения обучающихся.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, Повар ↔ кондитер, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Трудоемкость освоения ОП СПО на базе основного общего образования составляет 5904 часов за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающиеся, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОП.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл;

- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл;
- Государственная итоговая аттестация.

Трудоемкость ОП СПО по профессии: Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОП СПО базовой подготовки при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе

Таблица № 4

№	Учебные циклы	Кол-во недель
1	Обучение по учебным циклам	106 1/6
2	Учебная практика	5
3	Производственная практика (по профилю специальности)	48
5	Промежуточная аттестация	2 5/6
6	Государственная итоговая аттестация	2
7	Каникулы	35
	ВСЕГО	199

Вариативная часть составляет 1368 часов и распределена на профессиональный цикл путем увеличения количества часов и введения новых дисциплин профессионального цикла в соответствии с требованиями работодателей.

Введены за счет часов вариативной части в профессиональный цикл следующие учебные дисциплины: Информационные технологии в профессиональной деятельности -48 часов, Основы предпринимательской деятельности – 90 часов, Экологические основы природопользования – 36 часов, Рисование и лепка в объеме – 48 часов, Основы финансовой грамотности – 46 часов, Карьерное моделирование – 50 часов. Увеличены часы на общепрофессиональный учебный цикл в объеме – 92 часа. Увеличены часы на профессиональные модули в объеме – 922 часа.

Распределение часов вариативной части

Таблица № 5

Индекс	Наименование УД и МДК, ПМ	Кол-во часов	Компетенции
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОП	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1.- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1.- ПК 3.6., ПК 4.1.- ПК 4.5., ПК 5.1.-ПК 5.5
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	20	ОК 01 –ОК 11; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.15.5
ОП.05	Основы калькуляции и учета	12	ОК 01 –ОК 05, ОК 09, ОК 10; ПК 1.2 -1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5

ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности	34	ОК 01 - 5, ОК 9, ОК 10; ПК 1.1. - 1.4., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	18	ОК 01 – ОК 11; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
ОП.09	Физическая культура	4	ОК 01-06, ОК 08-10
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	48	ОК 9
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	90	ОК 11
ОП.12	Экологические основы природопользования	36	ОК 7; ПК 1.1-ПК 1.4; ПК 2.12.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5
ОП.13	Рисование и лепка	48	ОК 1-ОК 10; ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3.-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.1-ПК 5.5
ОП.14	Основы финансовой грамотности	46	ОК 11
ОП.15	Карьерное моделирование / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"	50	ОК 1, ОК 2, ОК 4
ПЦ	Профессиональный цикл		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ОК 01-ОК 11; ПК 2.1- ПК 2.7
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	0	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1- ПК 2.7

	кулинарных изделий, закусок		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1- ПК 2.7
УП.02.01	Учебная практика	0	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1- ПК 2.7
ПП.02.01	Производственная практика	216	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1- ПК 2.7
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ОК 01-ОК 11; ПК 3.1- 3.6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1- 3.6

УП.03.01	Учебная практика	0	ОК 01-ОК 11;ПК 3.1- 3.6
ПП.03.01	Производственная практика	144	ОК 01-ОК 11;ПК 3.1- 3.6
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ОК 01-ОК 11;ПК 4.1-ПК 4.5
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	0	ОК 01-ОК 11;ПК 4.1-ПК 4.5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	ОК 01-ОК 11;ПК 4.1-ПК 4.5
УП.04.01	Учебная практика	0	ОК 01-ОК 11;ПК 4.1-ПК 4.5
ПП.04.01	Производственная практика	180	ОК 01-ОК 11;ПК 4.1-ПК 4.5
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		ОК 01-ОК 11;ПК 5.1-ПК 5.5
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0	ОК 01-ОК 11;ПК 5.1-ПК 5.5
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1-ПК 5.5
УП.05.01	Учебная практика	0	ОК 01-ОК 11;ПК 5.1-ПК 5.5
ПП.05.01	Производственная практика	288	ОК 01-ОК 11;ПК 5.1-ПК 5.5
	Защита выпускной квалификационной работы	36	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1-ПК 1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40

академических часа и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 40 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения. Для обучающихся с ограничениями движения проводятся занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта. Обучающиеся с нарушениями слуха и зрения могут выбрать подвижные занятия адаптивной физкультурой на открытом воздухе или в спортивных залах.

Образовательная программа предусматривает следующие адаптационные дисциплины, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии—48 часов.
- Основы интеллектуального труда -50 часов.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными стандартом.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в концентрированно.

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

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

Таблица № 6

Наименование ПМ	Распределение УП по семестрам	Реализация УП
УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4 семестр	Концентрированно
УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 семестр	Концентрированно

разнообразного ассортимента

УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

6 семестр

Концентрированно

кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7 семестр	Концентрированно
УП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий	8 семестр	Концентрированно мучных
разнообразного ассортимента		

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Наименование ПМ	Распределение ПП	Таблица № 7
		Реализация ПП
ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	по семестрам реализации	
4 семестр	Концентрированно	
кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	5 семестр	Концентрированно
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,		
6 семестр	Концентрированно	
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	7 семестр	Концентрированно
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		

ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

8 семестр Концентрированно мучных

кондитерских изделий

разнообразного ассортимента

Для обучающихся инвалидов форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалидов, относительно рекомендованных условий и видов труда.

В образовательной деятельности применяются инновационные образовательных технологий - деловые игры, тренинги, кейсы, проектные технологии и др., применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств на уроках), интеграция учебно-исследовательской и научно-исследовательской работы обучающихся и образовательного процесса при использовании таких форм, как конференции, круглые столы, участие обучающихся в научно-практических конференциях позволяют наиболее эффективно освоить обучающимся общие и профессиональные компетенции.

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

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

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечивается выполнение следующих условий при проведении государственной итоговой аттестации:

а) для слабовидящих: задания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

б) для слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования; по их желанию проводятся в письменной форме;

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются обучающимися на компьютере или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Разрешается доступ в здания колледжа на время учебных занятий, промежуточной аттестации и ГИА для сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента, обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Таблица № 8

Код компетенции	Содержание
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 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 поддержание 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 ОП должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица № 9

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание
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, кролика
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного сырья	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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	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

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	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	
Приготовление, оформление	и	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			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

**Минимальные требования
к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы
среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Таблица № 10

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
----------------------------------	---

<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной</p>

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

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

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

приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

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

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы

с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения 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; уметь: 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, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных</p>
	<p>кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>

3. Требования к условиям реализации образовательной программы

3.1. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

Колледж располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

3.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы.

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

Обучающиеся в колледже в результате освоения образовательной сдают промежуточную аттестацию не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе учебной работы. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины/модуля, и позволяет преподавателю оценить уровень знаний и умений обучающихся, овладение ими общими и профессиональными компетенциями.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) проводится в виде дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины (модуля) и позволяет определить уровень качества подготовки по дисциплине (модулю), уровень сформированности компетенций.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов устанавливаются колледжем самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Для обучающегося инвалида рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и обучающимся инвалидом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и 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 (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования. При необходимости предусматривается

для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Обеспеченность и техническое оснащение кабинетов, лабораторий и других помещений

Таблица № 11

№	Наименование	Фактическое наличие	Техническое оснащение
	<i>Кабинеты:</i>		
1.	технологии кулинарного производства	наличие	соответствует
2.	технологии кондитерского производства	наличие	соответствует
3.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	наличие	соответствует
4.	Основы калькуляции и учета	наличие	соответствует
5.	Иностранного языка в профессиональной деятельности	наличие	соответствует
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	наличие	соответствует
	<i>Лаборатории:</i>		
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены	наличие	соответствует
2.	Товароведения продовольственных товаров	наличие	соответствует
3.	Технического оснащения и организации рабочего места	наличие	соответствует
4.	Учебный кулинарный цех	наличие	соответствует
5.	Учебный кондитерский цех	наличие	соответствует
	<i>Спортивный комплекс:</i>		
1.	Спортивный зал	наличие	соответствует
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	наличие	соответствует
3.	Место для стрельбы.	наличие	соответствует
	<i>Залы:</i>		
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	наличие	соответствует
2.	Актный зал	наличие	соответствует

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.

Образовательная программа имеет необходимый комплект лицензионного программного обеспечения, состав которого определяется в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей). Комплект лицензионного программного обеспечения ежегодно обновляется.

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной основной образовательной программой.

Наличие в колледже электронной информационно-образовательной среды позволяет допускать замену печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю разработаны рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие учебные материалы (конспекты лекций, презентации, контрольные задания, методические указания по выполнению самостоятельных работ и т.п.). Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения.

Для проведения уроков преподаватели используют:

- ✓ Презентации: Power Point.
- ✓ Видеосюжеты и видеофильмы.
- ✓ Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- ✓ Образовательные ресурсы Интернета.
- ✓ Электронные энциклопедии и справочники.
- ✓ Интерактивные карты и атласы.

3.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (Сервис, оказание услуг населению

(торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

3.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг осуществляется в соответствии с приказом Министерства образования и науки Республики Бурятия от 23.12.2022 г. № 1649 «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена», «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих», «Реализация основных профессиональных образовательных программ профессионального обучения – программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих» отраслевых и территориальных корректирующих коэффициентов на 2023 и плановый период 2024, 2025 годы.

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

3.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы осуществляется работодателями, а также профессионально-общественными организациями, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

3.6 Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляет возможность получить среднее профессиональное образование по соответствующей образовательной программе (43.01.09 Повар, кондитер дело). Содержание образования и условия организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются образовательной программой. В настоящее время для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья применяется интегрированное обучение в колледже через совместные лекционные занятия в общих группах на этапах обучения, применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, оказывается помощь в трудоустройстве. Обучение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Программа при необходимости может быть адаптирована. Адаптированная программа разрабатывается при наличии заявления со

стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний (рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии). Для обучающихся с особыми потребностями адаптированная образовательная программа разрабатывается в соответствии с индивидуальной программой реабилитации. Адаптированная образовательная программа разрабатывается на основе ОПОП по соответствующей специальности с учетом особых условий, касающихся учебнометодического, организационного, материально-технического и информационного сопровождения. Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам. Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорнодвигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем). Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется и проводится на основе индивидуального лично ориентированного подхода. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению). Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности. Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ. Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по практике для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета. Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. По письменному заявлению обучающегося из числа инвалидов и лиц с ОВЗ продолжительность сдачи обучающимся государственной итоговой аттестации может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи.

Для обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья оказывается психолого-педагогическая поддержка, осуществляемая психологом и социальным педагогом. В колледже обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, есть

таблички информационно-навигационной поддержки, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ используется следующая техника: для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые при необходимости доставляются в любую аудиторию всех учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, ноутбуки, телевизоры); для слабовидящих – персональные компьютеры, в том числе ноутбуки;

В колледже осуществляется организационно-педагогическое и социальное сопровождение образовательного процесса. Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – обучающийся. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями по воспитательной и учебной работе. Колледж располагает медицинским кабинетом. Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения. Для обучающихся с ограничениями движения проводятся занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта. Обучающиеся с нарушениями слуха и зрения могут выбрать подвижные занятия адаптивной физкультурой на открытом воздухе или в спортивных залах.

Колледж ведет активную работу, обеспечивающую условия для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Толерантная модель общения, основанная на гуманизме и взаимоуважении между обучающимися разных физических возможностей, является нормой жизни колледжа. Стратегия колледжа в отношении обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - подготовка профессионалов, конкурентоспособных на рынке труда.

Аннотации рабочих программ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БП.01 Русский язык

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;
- 2) Федеральная образовательная программка среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов русскому языку. Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 114 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 106 часов (из них: практические занятия – 36 часов; теоретические занятия - 70 часов);
- консультации – 2 часа;
- самостоятельная работа студента - 0 часов; - промежуточная аттестация – 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Раздел 2. Фонетика, морфемика, морфология и орфография.

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.

Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- диктантов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде письменной комплексной работы с текстом.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БП.02 Литература

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;

2) Федеральная образовательная программка среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371; 3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов литературе. Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 140 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 140 часов (из них: практические занятия – 46 час.; теоретические занятия - 94 час.); - самостоятельная работа студента - 0 - часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Русская литература второй половины XIX века.

Раздел 2. Русская литература XX – XXI веков.

Раздел 3. Чтение и профессионализм.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- литературных диктантов;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БП.03 Иностранный язык **Уровень:** базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413; 2)

Федеральная образовательная программка среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;

3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины: -

понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебнопознавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 172 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 172 часа (из них: практические занятия - 168 ч.; теоретические занятия - 4 часа); - самостоятельная работа студента – не предусмотрена.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования; -

диктантов;

-оценки результатов аудиторной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД.04 Информатика **Уровень:** базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 № 413; 2)

Федеральная образовательная программка среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;

3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

4) Примерная рабочая программа СОО «Информатика», одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол 7/22 от 22.09.2022 г.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Основная цель изучения учебного дисциплины «Информатика» на базовом уровне для уровня среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить

- сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;
- сформированность основ логического и алгоритмического мышления;
- сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определённой системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

- сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;
- принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение информации;
- создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно- исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 108 часов (из них: практические занятия – 88 часов; теоретические занятия - 20 час.); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1 «Цифровая грамотность» охватывает вопросы устройства компьютеров и других элементов цифрового окружения, включая компьютерные сети, использование средств операционной системы, работу в сети Интернет и использование интернет-сервисов, информационную безопасность.

Раздел 2 «Теоретические основы информатики» включает в себя понятийный аппарат информатики, вопросы кодирования информации, измерения информационного объёма данных, основы алгебры логики и компьютерного моделирования.

Раздел 3 «Алгоритмы и программирование» направлен на развитие алгоритмического мышления, разработку алгоритмов, формирование навыков реализации программ на выбранном языке программирования высокого уровня.

Раздел 4 «Информационные технологии» охватывает вопросы применения информационных технологий, реализованных в прикладных программных продуктах и интернет-сервисах, в том числе при решении задач анализа данных, использование баз данных и электронных таблиц для решения прикладных задач.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- выполнения практических работ. **Промежуточная аттестация**

в форме дифференцированного зачета в виде:

- письменных/устных ответов, выполнение практических заданий.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БП.05 История

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023
N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Задачами изучения истории являются: углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, соответствующей условиям современного мира; освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI вв.; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества; формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат "прошлое - настоящее - будущее"; работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углубленных курсах - приобретение первичного опыта исследовательской деятельности; расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности); развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 172 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 172 часа (из них: практические занятия – 68 часов; теоретические занятия – 104 часа); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Всеобщая история.

Раздел 2. История России.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса; - тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (работа с картами, карточками, документами и т.д.)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ устных ответов по вопросам.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД.06 Обществознание Уровень:

базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации. Развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной; развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 72 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 час. (из них: лекционные занятия - 42 час.; практические занятия - 30 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы

(сообщений, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация**

в форме дифференцированного зачета в виде:

-письменных/устных ответов; - итогового

теста.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД 07 География Уровень:

базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.
- 4) Примерная программа «География», ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм» от «11» ноября 2022 г.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной 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 отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 часа (из них: практические занятия - 28 часов; теоретические занятия – 44 часа); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общая характеристика мира. Раздел

2. Региональная характеристика мира

Раздел 3. Глобальные проблемы человечества

Раздел 4. Географический практикум

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- диктантов;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебного предмета

БД.08 Физическая культура Уровень:

базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Общей целью общего образования по физической культуре является формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.

Данная цель конкретизируется и связывается с формированием потребности учащихся в здоровом образе жизни, дальнейшем накоплении практического опыта по использованию современных систем физической культуры в соответствии с личными интересами и индивидуальными показателями здоровья, особенностями предстоящей учебной и трудовой деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 170 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 170 часов (из них: практические занятия – 8 часов; теоретические занятия - 162 часа); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.

Раздел 2. Гимнастика.

Раздел 3. Спортивные игры.

Раздел 4. ОФП.

Раздел 5. Контрольные упражнения.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса; - тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (выполнение нормативов по разделам программы)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ практическое выполнение нормативов.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД.09 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 17.05.2012, Приказ № 413;
- 3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная Министерством образования и науки РФ от 18.05.2023, Приказ № 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Целью рабочей программы является обеспечение достижения учащимися планируемых результатов освоения основных образовательных программ среднего общего образования образовательной организации. Реализация программы позволит сформировать у обучаемых цельное представление по обеспечению защищенности жизненно важных

интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз в Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности; поможет в определенной степени определить направление самостоятельной подготовки в области безопасности жизнедеятельности в выбранной профессиональной деятельности и в повседневной жизни с учетом своих возможностей и потребностей.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (с преподавателем) 64 часа (из них: лекционные занятия – 34 часа; практические занятия – 30 часов);
- консультации – 2 часа;
- самостоятельная работа студента - 0 часов; - промежуточная аттестация - 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи

Раздел 5. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (проверка конспекта отдельных тем учебника и дополнительных учебных материалов)

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ПД.01

(У) Математика

Уровень: углубленный

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа по математике обеспечивает формирование центральных математических понятий, обеспечивающих преемственность математического образования обучающихся. Осознание взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества.

В результате изучения предмета, обучающиеся овладевают математическим аппаратом, формируют умения применять знания, для решения практико-ориентированных задач. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 410 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 356 часов (из них: практические занятия - 144 часа; теоретические занятия – 212 часов);

- консультации – 2 часа;
- индивидуальный проект – 46 часов;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования; -
- письменные работы;
- оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы (Индивидуальный проект)

Промежуточная аттестация: в форме экзамена в виде - письменных заданий.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПД.02 (У) Физика

Уровень: углубленный

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов физики. Изучение курса физики направлено на приобретение системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях; формирование умений применять теоретические знания для объяснения физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни; создание условий для развития интереса к сферам профессиональной деятельности, связанной с физикой.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 204 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 196 часов (из них: практические занятия – 80 часов; теоретические занятия - 116 час.);
- самостоятельная работа – 0 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 1. Научный метод познания природы.

Раздел 2. Механика. Тема 1. Кинематика

Тема 2. Динамика.

Тема 3. Статика твердого тела.

Тема 4. Законы сохранения в механике

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.
Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории
Тема 2. Термодинамика. Тепловые машины
Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.
Раздел 4. Электродинамика.
Тема 1. Электрическое поле.
Тема 2. Постоянный электрический ток.
Тема 3. Токи в различных средах
Тема 4. Магнитное поле
Тема 5. Электромагнитная индукция.
Раздел 5. Колебания и волны.
Тема 1. Механические колебания.
Тема 2. Электромагнитные колебания.
Тема 3. Механические и электромагнитные волны.
Тема 4. Оптика.
Раздел 6. Основы специальной теории относительности
Тема 1. Основы специальной теории относительности
Раздел 7. Квантовая физика.
Тема 1. Корпускулярно-волновой дуализм.
Тема 2. Физика атома.
Тема 3. Физика атомного ядра и элементарных частиц.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание. Раздел

3. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории

Диффузия жидкости

Тема 2. Термодинамика. Тепловые машины

Теплопередача как способ изменения внутренней энергии термодинамической системы без совершения работы. Конвекция, теплопроводность, излучение.

Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.

Тема 2. Постоянный электрический ток.

Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- диктанта; -

решения задач.

- практических работах;

- лабораторных работах;

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ПД. 03 «Химия»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ПД. 02 «Химия» углубленный уровень предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования по профессии Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный Программа разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 № 371

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается более углубленно как профильная учебная дисциплина и входит общеобразовательный цикл учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте химии в системе естественных наук и ее ведущей роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;
- освоение системы знаний, лежащих в основе химической составляющей естественно-научной картины мира: фундаментальных понятий, законов и теорий химии, современных представлений о строении вещества на разных уровнях - атомном, ионномолекулярном, надмолекулярном, о термодинамических и кинетических закономерностях протекания химических реакций, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах, об общих научных принципах химического производства;
- формирование у обучающихся осознанного понимания востребованности системных химических знаний для объяснения ключевых идей и проблем современной химии, для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественно-научную природу; грамотного решения проблем, связанных с химией, прогнозирования, анализа и оценки с позиций экологической безопасности последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанной с химическим производством, использованием и переработкой веществ;
- углубление представлений о научных методах познания, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и объяснения химических явлений, имеющих место в природе, в практической деятельности и повседневной жизни. воспитание убежденности в познаваемости явлений природы, уважения к процессу творчества в области теоретических и прикладных исследований в химии, формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
- развитие мотивации к обучению и познанию, способностей к самоконтролю и самовоспитанию на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, формирование у них сознательного отношения к самообразованию и непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности, ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни;
- формирование умений и навыков разумного природопользования, развитие экологической культуры, приобретение опыта общественно-полезной экологической деятельности.

Химия углубленного уровня включает углубленные курсы - «Органическая химия» и «Общая и неорганическая химия». Основу содержания курсов составляет совокупность предметных знаний и умений, относящихся к базовому уровню изучения предмета. Эта система знаний получает определенное теоретическое дополнение, позволяющее осознанно освоить существенно больший объем фактологического материала. На углубленном уровне изучения предмета обеспечена возможность значительного увеличения объема знаний о химических элементах и свойствах их соединений на основе расширения и углубления представлений о строении вещества, химической связи и закономерностях протекания реакций.

Изучение периодического закона и Периодической системы химических элементов базируется на современных квантово-механических представлениях о строении атома. Химическая связь объясняется с точки зрения энергетических изменений при ее образовании и разрушении, а также с точки зрения механизмов ее образования. Изучение типов реакций дополняется формированием представлений об электрохимических процессах и электролизе расплавов и растворов веществ. В курсе органической химии рассматриваются взаимное влияние атомов в молекулах и механизмы реакций.

В плане формирования основ научного мировоззрения, освоения общенаучных методов познания и опыта практического применения научных знаний изучение предмета «Химия» на углубленном уровне основано на межпредметных связях.

Реализация межпредметных связей при изучении органической химии, общей и неорганической химии осуществляется через использование как общих естественнонаучных понятий, так и понятий, принятых в отдельных предметах естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, теория, закон, анализ, синтез, классификация, наблюдение, измерение, эксперимент, модель, моделирование.

Межпредметные связи при изучении органической химии.

Физика: материя, атом, электрон, протон, нейтрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, наследственность, автотрофный и гетеротрофный тип питания, брожение, фотосинтез, дыхание, белки, углеводы, жиры, нуклеиновые кислоты, ферменты.

География: полезные ископаемые, топливо.

Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, материалы из искусственных и синтетических волокон

Межпредметные связи при изучении общей и неорганической химии.

Физика: материя, микромир, макромир, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотопы, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, идеальный газ, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, макро- и микроэлементы, белки, жиры, углеводы, нуклеиновые кислоты, ферменты, гормоны, круговорот веществ и поток энергии в экосистемах.

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: химическая промышленность, металлургия, строительные материалы, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.

Специфика изучения химии заключается в профильно ориентированном и профессионально значимом характере содержания дисциплины практически в каждой теме, и реализуется через профессионально ориентированное содержание.

Профессиональное ориентирование реализуется в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (изучении теоретического материала, выполнении химического эксперимента — лабораторных опытов и практических работ, решении практико-ориентированных расчетных задач и т. д.).

Для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Химия» разработаны фонды оценочных средств. Для текущего контроля разработаны вопросы для устного опроса, тесты, диктанты, практические и лабораторные работы, сделана подборка расчетных задач. Для рубежного контроля разработаны контрольные работы. Разработаны экзаменационные материалы для промежуточной аттестации.

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

Личностные:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению;
- готовность и способность обучающихся руководствоваться принятыми в обществе правилами и нормами поведения;
- наличие правосознания, экологической культуры;
- способность ставить цели и строить жизненные планы;
- сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся в процессе реализации образовательной деятельности.

Метапредметные:

- формирование мировоззрения обучающихся междисциплинарными (межпредметными) общенаучными понятиями, отражающими целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (материя, вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и другие);
- универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся;
- способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике.

Объем образовательной программы учебной дисциплины ПД. 02 «Химия» 208 часов;
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 200 часов (из них: теоретические занятия 120 час., практические занятия – 80 часов);

- консультации 2 часа;
- промежуточная аттестация - 6 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

**Аннотация
рабочей программы общеобразовательной дисциплины
ПД. 04 (У) Биология**

Уровень: углубленный

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования.

Биология углубленного уровня изучения является одним из компонентов предметной области "Естественно-научные предметы". Согласно положениям ФГОС СОО профильные учебные предметы, изучаемые на углубленном уровне, являются способом дифференциации обучения на уровне среднего общего образования и призваны обеспечить преемственность между основным общим, средним общим, средним профессиональным и высшим образованием. В то же время каждый из этих учебных предметов должен быть ориентирован на приоритетное решение образовательных, воспитательных и развивающих задач, связанных с профориентацией обучающихся и стимулированием интереса к конкретной области научного знания, связанного с биологией, медициной, экологией, психологией, спортом или военным делом.

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;
- 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;
- 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.

В программе определены результаты освоения содержания учебной дисциплины: личностные, метапредметные, предметные.

Программа логично построена, имеет все необходимые структурные элементы.

В рабочей программе прослеживаются междисциплинарные связи с дисциплинами общепрофессионального и специального циклов (профессионально-ориентированного содержания)

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося: 102 часа, в том числе;

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 94 часа (из них: теоретические занятия 58 час., практические занятия – 38 часов); - самостоятельная работа обучающегося-0 часов.

-консультации -2 часа.

-промежуточная аттестация– 6 часов;

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- диктанта; -

решения задач.

- практических работах;

- лабораторных работах;

- самостоятельной работы студента:

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы дополнительного предмета

ПОО.01 Основы проектной деятельности

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа нацелена на помощь студенту в освоении основ организации и осуществления собственной проектно-исследовательской деятельности, а также в приобретении необходимого опыта для работы над индивидуальным исследованием или проектом.

Программа поможет студенту более глубоко изучить интересующую его область гуманитарных наук, а также приобрести важные социальные навыки, необходимые для продуктивной социализации и гармоничного вхождения в современный мир: навык самостоятельного осмысления актуальных исследовательских или практических задач, включающий умение видеть и анализировать проблемы, которые необходимо решить, умение детально прорабатывать и реализовывать способы работы с ними, умение планировать собственную работу и самостоятельно контролировать продвижение к желаемому результату; навык генерирования и оформления собственных идей, облечения их в удобную для распространения форму, востребованный в настоящее время людьми многих творческих профессий; навык уважительного отношения к чужим взглядам и идеям, оформленным в работах других людей, других авторов — владельцев интеллектуальной собственности; навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания собственной точки зрения, ответов на вопросы сверстников и взрослых, убеждения других в своей правоте, продвижения своих идей; навык работы со специализированными компьютерными программами, техническими

приспособлениями, библиотечными фондами и иными ресурсами, с которыми может быть связана проектно-исследовательская деятельность студента. Работа студента над проектом или исследованием будет способствовать и развитию его адекватной самооценки.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Введение в проектно-исследовательскую деятельность

Раздел 2. Общий замысел проектно-исследовательской работы

Раздел 3. Реализация замысла проектно-исследовательской работы

Раздел 4. Оформление итогов проектно-исследовательской работы

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий

контроль при выполнении этапов проекта

Критерии оценки проектно-исследовательских работ:

1. Актуальность выбранной темы, ее направленность на решение реальной практической или исследовательской проблемы.
2. Новизна предлагаемого автором решения проблемы.
3. Практическая значимость полученного результата.
4. Самостоятельность выполнения работы.
5. Реализация автором цели и задач работы.
6. Наличие интересных авторских идей и находок, помогающих достичь поставленной цели.
7. Грамотность оформления работы.
8. Четкость, логичность, структурированность, речевая грамотность устного выступления автора.
9. Рациональное размещение информации на слайдах презентации.
10. Умение отвечать на вопросы по теме работы.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: защиты отобранных в соответствии с тематикой проектов. Защита осуществляется в форме устного выступления.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПОО.02 Введение в профессию **Уровень:** базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебного дисциплины в основу положены: 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

2) Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023).

Цель и задачи дисциплины -требования к результатам освоения дисциплины: Программа предназначена для обучения студентов основам будущей профессиональной деятельности. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть первичными знаниями и умениями, необходимыми для работы на предприятиях общественного питания. Дисциплина готовит студентов к освоению профессиональных модулей.

В состав учебного предмета (курса) входят следующие темы:

- Значение дисциплины для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии с профессией, специальностью; - цели и задачи изучения дисциплины;
- требования к освоению дисциплины;
- организация самостоятельной деятельности студента по освоению учебной дисциплины;
- история развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России;
- перспективы развития общественного питания;
- организация рабочего места повара. Виды ножей;
- виды ножей для карвинга и варианты их использования;
- организация рабочего места кондитера. Виды кондитерского инвентаря;
- современные технологии в индустрии питания;
- современное оборудование и технологии: Аппарат су вид, гомогенизатор.

Пакоджет, кремер, технология фудпейринга, технология текстуризации.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- устный опрос на лекциях;
- тестирования;
- практических работах;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПОО.03 Родной язык **Уровень:** базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413; 2)

Федеральная образовательная программка среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;

3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины -требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов русскому языку. Цель дисциплины «Родной язык»: углубление знаний об особенностях функционирования русского языка и способах осуществления эффективной коммуникации в личностно и профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными аспектами употребления языка (лингвостилистический и коммуникативно-риторический аспекты); постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 час. (из них: практические занятия - 20 час.; теоретические занятия - 20 час.); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Введение. Родной язык как основа культурной самоидентификации личности. Раздел

1. Риторика публичного выступления.

Раздел 2. Деловой русский язык.

Раздел 3. Интернет-коммуникация на русском языке.

Прикладной модуль. Раздел 4. Русский язык в межкультурной коммуникации.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-составление деловых текстов;

- подготовка и произнесение публичной речи;

- диктантов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде письменной комплексной работы с текстом.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ДП.04 Астрономия

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены: 1)

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов астрономии. Изучение курса направлено на развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения астрономических задач и самостоятельного приобретения новых знаний;

- уметь применять знания по астрономии для объяснения явлений природы, решения физических задач, самостоятельного приобретения и оценки новой информации физического содержания, использования современных информационных технологий; - познакомиться с основными методами астрономических исследований и расчетов.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов); - самостоятельная работа студента – 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 1. Введение
Раздел 2. История развития астрономии
Раздел 3 Солнечная система
Раздел 4. Строение и эволюция вселенной

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Раздел 3 Солнечная система

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- практических работах;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ДП.05 Россия - моя история Уровень:

базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Элективный курс имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Курс «Россия – моя история» имеет практическую направленность на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России, а также способствует формированию патриотизма, гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 32 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 час. (из них: лекционные занятия - 20 час.; практические занятия - 12 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде:
-письменных/ устных ответов; - итогового теста.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 01. Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 01. Основы товароведения продовольственных товаров

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный **Форма**

обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.); - самостоятельная работа студента - 4 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 56 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 час. (из них: лекционные занятия - 28 час.; практические занятия - 28 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 04. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ) **Код, Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях. В результате освоения дисциплины студент должен знать:
- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека; - основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 56 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 час. (из них: лекционные занятия - 28 час.; практические занятия - 28 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 05. Основы калькуляции и учета

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;

- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности. Ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия – 24 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 06. Охрана труда**

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим 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 безопасного труда.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен 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; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках, изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- 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; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that, that is why*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности.

Образование и употребление глаголов Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 70 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 час. (из них: лекционные занятия - 2 час.; практические занятия - 66 час.); - самостоятельная работа студента - 2 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины ОП.
08 Безопасность жизнедеятельности**

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 54 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 час. (из них: лекционные занятия - 30 час.; практические занятия - 24 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП 09. Физическая культура

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 час. (из них: лекционные занятия - 2 час.; практические занятия - 38 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса; - тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *практических работ (выполнение нормативов по разделам программы)*

Промежуточная аттестация: *в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ практическое выполнение нормативов.*

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 10. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
- создавать презентации;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
- применять методы и средства защиты информации;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; компьютера;

- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;
- назначение и принципы использования системного и программного обеспечения;
- технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет);
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- направления автоматизации бухгалтерской деятельности;
- назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 24 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

**ОП 10. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
(Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ)**

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);
- использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы незрительного доступа к информации (студенты с нарушениями зрения); - использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода

- информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями опорнодвигательного аппарата);
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);
- приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 24 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 11. Основы предпринимательской деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- Определять предпринимательскую среду.
- Определять виды конкуренции.
- Распознавать виды предпринимательства и экономическую свободу.
- Применять алгоритм выработки бизнес – идеи
- Определять объекты и субъекты предпринимательства.
- Определять правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования - Регистрировать субъекты малого предпринимательства;
- Ведение бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- Вести налоговую отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Предпринимательскую среду.

- Сущность предпринимательской среды. Конкуренцию.
- Предпринимательство и экономическую свободу. Алгоритм выработки бизнес – идеи.
- Объекты и субъекты предпринимательства.
- Цели предпринимательской деятельности.
- Права и обязанности предпринимателей.
- Понятие системы предпринимательства, ее структура. Цели предпринимательской деятельности.
- Понятие объекта, субъекта предпринимательства.
- Физические и юридические лица — субъекты предпринимательской деятельности.
- Права и обязанности предпринимателей. Признаки и свойства, характеризующие статус. - понятие, функции и виды предпринимательства
- задачи государства и по формированию социально ориентированной рыночной экономики
- особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса
- приоритеты развития как источника формирования инновационных бизнес-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

-

- 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
- ценовую политику в предпринимательстве
- способы продвижения на рынок товаров и услуг
- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию - методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 90 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 80 час. (из них: лекционные занятия - 40 час.; практические занятия - 40 час.);
- самостоятельная работа студента - 2 час.;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 12. Экологические основы природопользования

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 13. Рисование и лепка Код,

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- знать теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков;
- развить пространственное мышление;
- усвоить законы композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения; - знать формы предмета и основные законы перспективы, с передачей в изображении тоновых и цветовых отношений.
- освоить объемно-выразительные свойства и формы животного и растительного мира, используемые для фигурной отделки поверхности кондитерских изделий.
- развить творческие способности, необходимые в профессиональной работе кондитера по выработке тортов и пирожных.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 24 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП

14. Основы финансовой грамотности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- характеризовать и иллюстрировать конкретными примерами группы потребностей человека;
- различать экономические явления и процессы общественной жизни;
- выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов; - понимать влияние инфляции на повседневную жизнь;
- применять способы анализа индекса потребительских цен;
- анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов;
- объяснять проблему ограниченности финансовых ресурсов;
- знать и конкретизировать примерами виды налогов;
- различать сферы применения различных форм денег;
- характеризовать экономику семьи;
- анализировать структуру семейного бюджета;
- формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость;
- грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни;
- различать виды ценных бумаг;
- находить, извлекать и осмысливать информацию правового характера относительно личной финансовой безопасности, полученную из доступных источников, систематизировать, анализировать полученные данные;
- определять практическое назначение основных элементов банковской системы;
- различать виды кредитов и сферу их использования;
- уметь рассчитывать процентные ставки по кредиту;
- разумному и безопасному финансовому поведению;
- применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг;
- выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- существующие в России финансовые институты и финансовые продукты;
- способы получения информации о финансовых продуктах и институтах из различных источников;
- способы повышения благосостояния, таких как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса;
- основы личного финансового планирования и формирования сбалансированных семейных бюджетов, позволяющих повышать свою финансовую независимость и материальное благосостояние на основе оптимального использования денежных средств.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 46 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 46 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 22 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП 15. Карьерное моделирование

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития;
- применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования профессионального развития и самообразования;
- ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда;
- применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации;
- применять методы планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития;
- формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след»; В результате освоения дисциплины студент должен знать:
- суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»;
- структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС;
- классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда;
- способы поиска работы;
- функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры;
- структуру индивидуального плана карьерного развития;
- структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения; - возможные траектории профессионального развития и самообразования.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 50 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 6 час. (из них: лекционные занятия - 10 час.; практические занятия - 26 час.); - самостоятельная работа студента - 4 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП 15. Основы интеллектуального труда (Адаптационная дисциплина для инвалидов
и лиц с ОВЗ)**

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию; - представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.
- демонстрировать способность и готовность применять полученные знания на практике с учетом приемов самокоррекции нозологических отличий. В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны знать:
- особенности интеллектуального труда, обучающегося на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 46 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 46 час. (из них: лекционные занятия – 10 час.; практические занятия - 26 час.); - самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

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

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный **Форма**

обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции: Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языке
--	-------------------

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического
опыт	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

<p>уметь</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
<p>знания</p>	<p>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);</p> <p>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, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 396 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 166 час. (из них: лекционные занятия - 80 час.; практические занятия - 80 час.);
- самостоятельная работа студента - 6 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 180 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций) - практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

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

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

ВД 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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;

	<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>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.</p>
Знания	<p>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);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 612 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 196 час. (из них: лекционные занятия - 98 час.; практические занятия - 98 час.);
- самостоятельная работа студента - 6 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 180 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций) - практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

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

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Умения	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 584 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 час. (из них: лекционные занятия - 100 час.; практические занятия - 68 час.);
- самостоятельная работа студента - 6 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 360 часов.
- промежуточная аттестация: экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.**Текущий контроль при проведении:**

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций) - практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

Аннотация**рабочей программы профессионального модуля****ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление**, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: **Общие компетенции:**

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

Умения	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>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</p>
Знания	<p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих</p>
	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 612 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 198 час. (из них: лекционные занятия - 100 час.; практические занятия - 98 час.);
- самостоятельная работа студента - 4 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 360 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций) - практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

**Аннотация
рабочей программы профессионального модуля**

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

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных,
	мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знания	<p>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</p>
--------	--

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 698 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 176 час. (из них: лекционные занятия - 88 час.; практические занятия - 88 час.);
- самостоятельная работа студента - 4 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 468 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций) - практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.