

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Иодиновский индустриальный техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
ДИРЕКТОР ООО «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТА-  
НИЕ»

И.Ф. МИХЕЕВ

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета  
Протокол № 1  
от «31» августа 2017 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»

В.М. Харламов

«31» 08 2017 г.

**Основная образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Направление подготовки**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Профессия**

19.01.17 Повар, кондитер

**Квалификация выпускника**

Повар  
Кондитер

г. Иодиново  
2017

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798.

Организация-разработчик:            ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Чеботарева Л.Ю., методист

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативно-правовая основа разработки основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ</b>	<b>5</b>
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
2.2. Требования к результатам освоения основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ</b>	<b>8</b>
3.1. Нормативный срок освоения ППКРС	
3.2. Требования к поступающим	
3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, служащих по Общему классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	
<b>4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР</b>	<b>9</b>
4.1. Базисный учебный план	
4.2. Рабочий учебный план. Календарный учебный график	
<b>5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК</b>	<b>23</b>
<b>6. АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ</b>	<b>25</b>
<b>7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ</b>	<b>49</b>
7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	
7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	
7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	
<b>8. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ</b>	<b>74</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовая основа разработки основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС)

ППКРС, реализуемая на базе ГАПОУ КО «ЛИТ» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по соответствующей профессии.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, МДК и ПМ, учебной и производственной практик, методические материалы, контрольно-оценочные средства и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Нормативную базу разработки ППКРС составляют:

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273–ФЗ (ред. от 02.03.2016);

Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Людиновский индустриальный техникум» № 1551 от 07 июля 2015 года, лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня профессий и специальностей, уровней подготовки серия 40Л01 № 0001589 от 16.06.2016 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798;

Примерная основная профессиональная образовательная программа по профессии (носит рекомендательный характер);

Базисный учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования;

Примерные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, рекомендованных Экспертным советом по начальному и среднему профессиональному образованию при Министерстве образования и науки Калужской области Протокол №2 от 27.04.2012 г.

Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального и среднего профессионального образования (№12-696 от 20.10.2010 г. от 20 сентября 2011 г.);

Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (№ 390 от 09.04.2015 г.)

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

### **2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

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

2.1.3. Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- Приготовление супов и соусов
- Приготовление блюд из рыбы
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Приготовление холодных блюд и закусок
- Приготовление сладких блюд и напитков
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

### **2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

В результате освоения ППКРС обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление блюд из овощей и грибов
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- Приготовление супов и соусов
- Приготовление блюд из рыбы
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Приготовление холодных блюд и закусок
- Приготовление сладких блюд и напитков
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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

#### **Общие компетенции выпускника**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок.</b>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков.</b>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>

- ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)**

#### **3.1. Нормативный срок освоения ППКРС**

Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 10 мес.<sup>1</sup>;
- на базе основного общего образования – 2 года 10 мес. (ФГОС)

#### **3.2. Требования к поступающим**

- на базе основного общего образования – наличие документа государственного образца об образовании

- на базе среднего общего образования - наличие документа государственного образца об образовании

**3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, служащих по Общему классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):**

16675 Повар

12901 Кондитер

---

<sup>1</sup> Нормативный срок освоения программ определяется в соответствии с ФГОС по соответствующей профессии, специальности

**4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС  
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**4.1. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.17 Повар, кондитер**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификации: повар  
кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования – 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	<b>14</b>	<b>756</b>	<b>504</b>	<b>282</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>232</b>	<b>160</b>	<b>92</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					<i>1</i>
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров					<i>1</i>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					<i>1</i>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					<i>1</i>
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			32	24	<i>1</i>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>					<i>1</i>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и</b>					<i>1</i>

	гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов					1
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы					1
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					1
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					1
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков					1
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					1
ФК.00	Физическая культура		72	36	36	1
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	144	72	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	18	972	648	354	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	41		1476		
ПП.00	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	2				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	2				
ВК.00	Время каникулярное	2				
	<b>Всего</b>	<b>65</b>				

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

#### **4.2. Рабочий учебный план. Календарный учебный график.**

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик;
- последовательность изучения учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных видов промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов:

- общепрофессионального;
- профессионального;
- учебную практику;
- производственную практику;
- промежуточную аттестацию;
- государственную итоговую аттестацию (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

**Утверждаю:**  
Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»  
\_\_\_\_\_ В.М. Харламов

« 31 » \_\_\_\_\_ 08 \_\_\_\_\_ 2017 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Калужской области  
«Людиновский индустриальный техникум»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация:** 16675 Повар  
12901 Кондитер

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:** 2 года 10 месяцев  
*на базе основного общего образования*

## **1. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Людиновский индустриальный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер по программе базовой подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798, решения экспертного совета по начальному и среднему профессиональному образованию при Министерстве образования и науки Калужской области Протокол №2 от 27.04.2012 г.

### ***Организация учебного процесса***

Начало учебного года – 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком 28 июня. Обязательный объем учебной нагрузки 36 часов в неделю, а максимальный – 54 часа в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная, занятия группируются парами, перерыв между уроками в парах – 5-10 минут, между парами 15-20 минут. Общий объем каникулярного времени на 1,2 курсах составляет 11 недель, из них 2 недели в зимний период, на 3-ем курсе - 2 недели в зимний период.

На первом и втором курсах реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели (1,5 года) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) –	57 нед.
промежуточная аттестация -	3 нед.
каникулярное время -	22 нед.

На общеобразовательный цикл отводится 1659 часа.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Объем консультаций – 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений и компетенций оговорены в программах дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в календарном учебном графике и доводятся до сведения студентов в течение первого месяца от начала обучения.

### ***Организация практик***

Учебная практика проводится рассредоточено на базе образовательного учреждения, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрированно, после изучения соответствующего модуля, как на полигонах образовательного учреждения, так и в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (предприятий) в форме дифференцированного зачета.

### ***Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)***

Объемы инвариантной и вариативной частей ППКРС составляют 504 и 144 часов.

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

Федеральным государственным стандартом СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусмотрена вариативная часть циклов образовательной программы в количестве 144 часов обязательных учебных занятий и 213 часов, которые распределены с общеобразовательной подготовкой в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных образовательных программ СПО, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Объем часов вариативной части используется на дисциплины, направленные на дополнение, расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части: Основы менеджмента – 36 часа. На увеличение часов общепрофессионального и профессионального циклов отведено 201 час. 120 часов направлены на увеличение часов практики.

#### ***Порядок проведения аттестации выпускников***

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенции обучающихся.

Умения и знания студентов при проведении промежуточной и итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Промежуточная аттестация студентов при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и по текущей успеваемости. Завершающим этапом промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам являются дифференцированные зачеты и итоговые экзамены. Два обязательных экзамена по русскому языку и математике, один экзамен по праву проводится по выбору учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на освоение дисциплин, междисциплинарных курсов и производственной практики.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в учреждении.

После освоения студентами курса теоретической и практической подготовки проводится процедура государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность у студента компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 2 недели.

Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в учреждении.

По итогам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация:

повар – 2-4 разряды

кондитер - 2-4 разряды

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I	32,5	6,5	1	1	-	11	52
II	32,5	5,5	2	1		11	52
III	7,7	3,3	26	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>72,7</b>	<b>15,3</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## 2.1 Календарный учебный график

КУРСЫ	сентябрь 30				октябрь 31				ноябрь 30				декабрь 31				январь 31				февраль 28				март 31				апрель 30							
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
1	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	=	=	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	
2	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	=	=	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	
3	т/п	у/с	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	П	П	П	П	П	Э	=	=	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	

Обозначения:

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теория с учебной практикой - т/п</li> <li>2. Производственная практика- П</li> <li>3. Промежуточная аттестация - Э</li> <li>5. Государственная итоговая аттестация - ГИА</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Каникулы - =</li> </ol> |
|---|---|

май 31				июнь 30				июль 31				теоретическое обучение		промежут. аттестация		Практика		ИТОГОВАЯ аттестация	КАНИКУЛЫ	ВСЕГО
4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20					27	учебная			
10	17	14	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2								
36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	П	Э	=	=	=	=	=	32,5	1170	1	6,5	1		11	52
т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	т/п	П	Э	=	=	=	=	=	32,5	1170	1	5,5	2		11	52
П	П	П	П	П	Э	ГИА	ГИА						7,7	276	2	3,3	26	2	2	43
													72,7	2616	4	15,3	29	2	24	147

## 2.2 План образовательной деятельности

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в том числе		1 се-местр	2 се-местр	3 се-местр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уроков	Лабораторные и прак-тические занятия	17 н	24 н (22г/п+1 п/п+1 п/а)	17 н	24н (22г/п+1п/а+1п/п)	17н (11г/п+5п/п+1п/а)	24 нед (21 п/п+1п/а+2 ГИА)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<i>03/19/ДЗ/ЗЭ</i>	<b>2489</b>	<b>830</b>	<b>1659</b>	<b>1292</b>	<b>367</b>	<b>323</b>	<b>528</b>	<b>425</b>	<b>383</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.01	Русский язык	ДЗ/Э/0/0	117	39	78	62	16	34	44				
ОДБ.02	Литература	0/ДЗ/0/ДЗ	293	98	195	195		34	66	34	61		
ОДБ.03	Иностранный язык	0/ДЗ/0/ДЗ	234	78	156	0	156	34	44	34	44		
ОДБ.04	История	0/ДЗ/0/ДЗ	176	59	117	117		34	44	17	22		
ОДБ.05	Обществознание	0/0/0/ДЗ	117	39	78	78				34	44		
ОДБ.06	Естествознание	0/ДЗ/ДЗ/ДЗ	293	98	195	165	30		66	85	44		
ОДБ.07	География	0/ДЗ/0/0/0	59	20	39	33	6	17	22				
ОДБ.08	Физическая культура	0/0/0/ДЗ	257	86	171	34	137	51	44	34	42		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	0/ДЗ/0/ДЗ	110	37	73	73		34	22	17			
ОДП.01	Математика	0/ДЗ/0/Э	410	137	273	273		51	110	68	44		
ОДП.02	Информатика и ИКТ	0/0/ДЗ/ДЗ	135	45	90	90				51	39		
ОДП.03	Право	ДЗ/Э/0/0	150	50	100	100		34	66				
ОДП.04	Экономика	0/0/0/ДЗ	141	47	94	72	22			51	43		

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>03/6Д3/0Э</b>	<b>381</b>	<b>127</b>	<b>254</b>	<b>148</b>	<b>106</b>	<b>102</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>76</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	0/Д3/0/0/0	84	28	56	28	28	34	22				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	0/Д3/0/0/0	84	28	56	42	14	34	22				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д3/0/0/0/0	51	17	34	18	16	34					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0/0/0/0/Д3	60	20	40	20	20					40	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0/Д3	48	16	32	16	16				32		
ОП.06	Основы менеджмента	0/0/0/0/Д3	54	18	36	24	12					36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>03/14Д3/13Э</b>	<b>1075</b>	<b>372</b>	<b>2299</b>	<b>439</b>	<b>1860</b>	<b>187</b>	<b>256</b>	<b>187</b>	<b>413</b>	<b>500</b>	<b>756</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>03/14Д3/13Э</b>	<b>995</b>	<b>332</b>	<b>2259</b>	<b>439</b>	<b>1820</b>	<b>187</b>	<b>256</b>	<b>187</b>	<b>413</b>	<b>460</b>	<b>756</b>
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	<i>03/3Д3/1Э</i>	<b>117</b>	<b>39</b>	<b>204</b>	<b>40</b>	<b>164</b>	<b>82</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	0/Д3/0/0/0	117	39	78	40	38	34	44				
УП.01	Учебная практика	0/Д3/0/0/0			108	0	108	48	60				
ПП.01	Производственная практика	0/Д3/0/0/0			18	0	18		18				
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	<i>03/3Д3/1Э</i>	<b>143</b>	<b>48</b>	<b>239</b>	<b>47</b>	<b>192</b>	<b>105</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/Д3/0/0/0	143	48	95	47	48	51	44				
УП.02	Учебная практика	0/Д3/0/0/0			126	0	126	54	72				
ПП.02	Производственная практика	0/Д3/0/0/0			18	0	18		18				
<i>ПМ.03</i>	<i>Приготовление супов и соусов</i>	<i>03/3Д3/1Э</i>	<b>110</b>	<b>37</b>	<b>163</b>	<b>37</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	0/0/0/ДЗ/0	110	37	73	37	36			51	22		
УП.03	Учебная практика	0/0/ДЗ/0/0			54	0	54			54			
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0			36	0	36				36		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>03/2ДЗ/2Э</b>	<b>99</b>	<b>33</b>	<b>204</b>	<b>68</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>40</b>	<b>82</b>	<b>0</b>
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	0/0/0/0/Э	99	33	66	32	34			34	22	10	
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ			66		66			48	18		
ПП.04	Производственная практика				72	36	36					72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>03/2ДЗ/2Э</b>	<b>126</b>	<b>42</b>	<b>438</b>	<b>42</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>288</b>
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	0/0/0/0/Э	126	42	84	42	42				44	40	
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ			66	0	66				36	30	
ПП.05	Производственная практика				288	0	288						288
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>03/2ДЗ/2Э</b>	<b>96</b>	<b>32</b>	<b>172</b>	<b>80</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>110</b>	<b>0</b>
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	0/0/0/0/Э	96	32	64	32	32				44	20	
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ			36	0	36				18	18	
ПП.06	Производственная практика				72	48	24					72	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>03/2ДЗ/2Э</b>	<b>111</b>	<b>37</b>	<b>146</b>	<b>60</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>84</b>	<b>0</b>
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	0/0/0/0/Э	111	37	74	36	38				44	30	
УП.07	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ			36	0	36				18	18	
ПП.07	Производственная практика				36	24	12					36	
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>03/2ДЗ/2Э</b>	<b>194</b>	<b>65</b>	<b>693</b>	<b>65</b>	<b>628</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>111</b>	<b>114</b>	<b>468</b>
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/0/0/0/Э	194	65	129	65	64				69	60	
УП.08	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ			96		96				42	54	
ПП.08	Производственная практика				468	0	468						468

<b>Ф.К</b>	<b>Физическая культура</b>	0/0/0/0/ДЗ	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>40</b>					<b>40</b>	
	<b>ВСЕГО</b>	0/39ДЗ/16Э	<b>3945</b>	<b>1328</b>	<b>4212</b>	<b>1879</b>	<b>2333</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация												2 нед
<b>Консультации</b> из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					<b>ВСЕГО</b>	дисциплина и МДК		510	660	510	660	276	
<b>Государственная итоговая аттестация</b>						учебной практики		102	132	102	96	120	
Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)						производственной практики		0	36		72	180	756
						экзаменов		0	4	0	3	5	
						дифф.зачетов		1	6	1	2	9	
						зачетов		0	0	0	0	0	

Перечень экзаменов:

1 курс:Русский язык, Право, комплексный по ПМ. 01., ПМ 02.

2 курс: Математика, ПМ 03., ПМ.04

3 курс: 1ый сем.- (ПМ.06+ПМ.07)-комп,ПМ.04

2-ой сем.- ПМ.05, ПМ.08

ПП.01, ПП.02, ПП.03, ПП.06, ПП.07 проводятся на базе техникума

Квал. ПМ.05+ПМ.08

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

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>КАБИНЕТЫ</b>
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет математики
4	Информатики и ИКТ
5	Физики
6	Химии и биологии
7	Кабинет технологии кулинарного производства
8	Кабинет технологии кондитерского производства
9	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	<b>ЗАЛЫ</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ППКРС
1	2	3	4
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>			
ОДБ.01	Русский язык (базовый)		
ОДБ.02	Литература (базовый)		
ОДБ.03	Иностранный язык (базовый)		
ОДБ.04	История (базовый)		
ОДБ.05	Обществознание(базовый)		
ОДБ.06	Естествознание(базовый)		
ОДБ.07	География (базовый)		
ОДБ.08	Физическая культура (базовый)		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности (базовый)		
ОДП.01	Математика (профильный)		
ОДП.02	Информатика и ИКТ (профильный)		
ОДП.03	Право (профильный)		
ОДП.04	Экономика (профильный)		
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		
ОП.06	Основы менеджмента		
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приготовление блюд из ово-		

	щей и грибов		
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
ФК	Физическая культура		

**6. АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

<i>Индекс</i>	<i>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей</i>	<i>Содержание дисциплин, профессиональных модулей</i>	<i>Трудоемкость (час)</i>	<i>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения, дисциплин, профессиональных модулей</i>
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>			<b>1659</b>	
ОДБ.01	Русский язык	Язык и речь. Речевая ситуация и её компоненты. Функциональные стили речи. Текст как произведение речи. Информационная переработка текста. Лексика и фразеология. Слово в лексической системе языка. Русская лексика с точки зрения её происхождения. Лексика с точки зрения её употребления. Морфология и орфография. Имя существительное. Имя прилагательное. Имя числительное. Местоимение. Глагол. Причастие и деепричастие как особые формы глагола. Наречие. Слова категории состояния. Служебные части речи. Предлог. Союз. Частица. Фонетика, орфоэпия, графика и орфография. Морфемика, словообразование. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание. Простое предложение. Осложненное простое предложение. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Сложноподчиненное предложение. Бессоюзное сложное предложение. Сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.	78	
ОДБ.02	Литература	Литература XIX века. Историко - литературный процесс и периодизация русской литературы. Русская литература первой половины XIX века. А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь. Русская литература второй половины XIX. А. Н. Островский, И. А. Гончаров, И. С. Тургенев, Ф. И. Тютчев, А.А. Фет,, А.К. Толстой,Н.А.	195	

		<p>Некрасов, Н.С. Лесков, М.Е. Салтыков-Щедрин, Ф.М. Достоевский, Л.Н. Толстой, А.П. Чехов. Зарубежная литература (обзор). Литература XX века. Русская литература на рубеже веков. И. А. Бунин, А. И. Куприн, М. Горький, А.А. Блок. Поэзия начала XX. Литература 20-х годов (обзор). Литература 30-х – начала 40-х годов (обзор). В.В. Маяковский, С.А. Есенин, М.И. Цветаева, О.Э. Мандельштам, А.П. Платонов, М.А. Булгаков, М.А. Шолохов. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. А.А. Ахматова, А. Т. Твардовский, Б. Л. Пастернак. Литература 50-80-х годов (обзор). А. И. Солженицын, В. М. Шукшин, Н.М. Рубцов, А.В. Вампилов, В.Г. Распутин, В.П. Астафьев. Русская литература последних лет (обзор). Зарубежная литература (обзор). Произведения для бесед по современной литературе.</p>		
ОДБ.03	Иностранный язык	<p>Роль английского языка в современном мире. Моя семья, круг моих друзей. Описание людей. Взаимоотношения в семье. Причины конфликта. Межличностные отношения. Как быть здоровым? Здоровый образ жизни. Спорт для здоровья. Популярные и экстремальные виды спорта. Место, где ты живешь. Экскурсия по городу Людиново. Лондон – столица Великобритании. Города России. Экскурсия для иностранных гостей. Экологические проблемы планеты. Охрана окружающей среды. Научно-технический прогресс. Изобретения, которые потрясли мир. Образование молодежи. Известные люди, получившие среднее профессиональное образование. Досуг. Любимое занятие. Новости, средства массовой информации. Компьютер и Интернет в жизни современного поколения. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, отношение к политике). Современные профессии. Профессиональные навыки и умения. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники России. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздни-</p>	156	

		ки стран изучаемого языка. Искусство, известные люди. Государственное устройство, правовые институты. Досуг. Мое любимое занятие. Новости. СМИ. Современные профессии. В гостях: знакомство, общение. В отеле. Правила ведения телефонного разговора. Праздники Великобритании, США. Традиции Великобритании, США. Политическая система США и Великобритании. Государственное устройство РФ. Межличностные отношения в семье, коллективе. Чувства. Эмоции. Образование в России. Учеба за рубежом. Отдых, каникулы, отпуск. Планирование времени (рабочий день, досуг). Путешествие. Искусство Великобритании.		
ОДБ.04	История	<p>Российская истории как часть мировой и европейской цивилизации. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории. Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации древнего мира. Ранние цивилизации, их отличительные черты. Античная цивилизация. Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. Китайско-конфуцианская цивилизация. Буддизм на Востоке в Средние века. Арабо-мусульманская цивилизация. Становление западно-европейской цивилизации. Основные черты и этапы развития восточно-христианский цивилизации. Расцвет западно-европейской средневековой цивилизации. Запад и Восток в эпоху расцвета. Средневековья: особенности развития и контактов. История России с древнейших времен до конца XVII века. Рождение Киевской Руси. Крещение Руси. Русь и ее соседи в XI- начале XII вв. Древняя Русь в эпоху политической раздробленности. Борьба Руси с иноземными завоевателями. Русь на пути к Возрождению. От Руси к России. Россия в царствование Ивана Грозного. Смута в России в начале XVII века. Россия в середине и второй половине XVII века. Русская культура в XIII-XVII веках. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI-XVIII</p>	117	

		<p>вв. Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу. Новации в характере мышления, ценностных ориентиров в Эпоху Возрождения и Реформации. Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии. Государство и власть в эпоху перехода к индустриальной цивилизации. Эволюция системы международных отношений в раннее Новое время. Научная революция и изменения в образе жизни в раннее Новое время. Европа XVII века: новации в хозяйствовании, образе жизни и социальных нормах. Век Просвещения. Технический прогресс и Великий промышленный переворот. Революции XVIII века и их значение для утверждения индустриального общества. Россия в XVIII веке. Россия в период реформ Петра I. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I (1725-1762 гг.). Культура России в середине и во второй половине XVIII века. Становление индустриальной цивилизации. Различные европейские модели перехода от традиционного к индустриальному обществу. Становление гражданского общества. Развитие капиталистических отношений. Особенности духовной жизни Нового времени. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии. Попытки модернизации в странах Востока. Россия в XIX веке. Россия в первой половине XIX столетия. Внешняя и внутренняя политика Александра I и Николая II. Россия в эпоху Великих реформ Александра II. Интеллектуальная и художественная жизнь пореформенной России. От Новой истории к Новейшей. Международные отношения в начале XX века. Россия в начале XX века. Первая мировая война. Февральская революция в России. Приход большевиков к власти в России. Между мировыми войнами. Страны Европы и США в 20-е и 30-е годы XX века. Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине</p>	
--	--	---	--

		XX века. Строительство социализма в СССР. Вторая мировая война. Вторая мировая война. СССР в годы Великой Отечественной войны. Мир во второй половине XX века. «Холодная война». Научно-технический прогресс. Страны Азии, Африки и Латинской Америки. СССР в 1945-1991 годы. СССР в послевоенный период. Советский Союз в период частичной либерализации режима. СССР в конце 1960-х – начале 1980-х годов. СССР в период перестройки. Россия и мир на рубеже XX-XXI веков. Россия и Мир на современном этапе.		
ОДБ.05	Обществознание	Социальные науки. Значимость социального знания. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. Общество как сложная система. Экономика. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. Социальные отношения. Социальная роль и стратификация. Социальные нормы и конфликты. Важнейшие социальные общности и группы. Политика как общественное явление. Политика и власть. Государство в политической системе. Участники политического процесса. Право. Правовое регулирование общественных отношений. Основы конституционного права Российской Федерации. Отрасли российского права. Международное право. Основы знаний о духовной культуре человека и общества. Духовная Культура личности и общества. Наука и образование в современном мире. Мораль. Искусство и религия как элементы духовной культуры.	78	
ОДБ.06	Естествознание	Основные понятия и законы химии; Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома; строение вещества; вода, растворы, электроли-	195	

		<p>             тическая диссоциация; классификация неорганических веществ; химические реакции; металлы и неметаллы. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений; углеводороды и их природные источники: алканы, алкены, диеновые углеводороды, каучук, алкины, ароматические углеводороды; кислородсодержащие органические вещества: спирты, фенолы, альдегиды, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы; азотсодержащие органические вещества: амины, аминокислоты, белки, полимеры. Учение о клетке: клеточная теория строения организмов, химическая организация клетки, строение и функции клетки, органоиды клетки, прокариотические и эукариотические клетки, вирусы как неклеточная форма жизни и их значение, обмен веществ и превращение энергии в клетке, строение и функции хромосом, жизненный цикл клетки, митоз. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов: организм-единое целое, размножение, мейоз, образование половых клеток, оплодотворение, индивидуальное развитие организмов. Основы генетики и селекции: Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов, законы генетики, установленные Г. Менделем, хромосомная теория наследственности, генетика пола, наследственные болезни человека, законы изменчивости, учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений, основные методы селекции, биотехнология. Эволюционное учение Ч. Дарвина: доказательства эволюции, вид, его критерии. популяция, движущие силы эволюции, основные направления эволюционного процесса. История развития жизни на Земле: гипотезы происхождения жизни, краткая история развития органического мира, эволюция человека, единство происхождения человеческих рас. Основы экологии: экология, экологические факторы, экологические системы, пищевые связи, кру-           </p>		
--	--	--	--	--

		<p>говорит веществ и превращение энергии в экосистемах, искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы, биосфера – глобальная экосистема, учение В.И. Вернадского о биосфере. Бионика. Кинематика материальной точки. Механическое движение. Виды движения. Динамика. Сила. Масса. Законы Ньютона. Силы в природе. Законы сохранения механики. Закон сохранения импульса. Закон сохранения механической энергии. Динамика периодического движения. Механические колебания. Механические волны. Основы молекулярно-кинетической теории. Масса и размеры молекул. Идеальный газ. Тепловое движение. Абсолютная температура. Температура как мера средней кинетической энергии теплового движения. Давление газа. Понятие вакуума. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Уравнение Клапейрона - Менделеева. Изопроцессы и их графики. Основы термодинамики. Внутренняя энергии и работа газа. Первое начало термодинамики. Понятие о втором начале термодинамики. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы. Электрическое поле. Закон Кулона. Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Диэлектрическая проницаемость среды. Емкость. Конденсаторы и их соединения. Энергия электрического поля. Законы постоянного тока. Закон Ома для участка цепи и для замкнутой цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Закон Джоуля - Ленца. Полупроводники. Собственная и примесная проводимости полупроводников. Магнитное поле. Магнитная индукция. Взаимодействие токов. Закон Ампера. Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества. Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания и волны. Свободные электромагнитные колебания в контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный</p>	
--	--	--	--

		ток и его получение. Трансформатор. Электромагнитное поле. Волновая оптика. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дисперсия света. Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоэлектрический эффект. Волновая природа света. Физика атома и атомного ядра. Строение атома. Строение атомного ядра. Радиоактивные излучения. Эволюция Вселенной. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной. Термоядерный синтез. Образование планетных систем. Солнечная система.		
ОДБ.07	География	География как наука. Географические карты. Политическая карта мира. Группировка и типология стран. Анализ карт. Работа с политической картой мира. Характеристика стран по типовой принадлежности. Численность и динамика населения мира. Состав населения. Демографическая политика в разных регионах и странах. Характеристика трудовых ресурсов. Определение особенностей расселения и демографической ситуации в разных странах и регионах. Природные ресурсы Земли, их виды. Ресурсообеспеченность. Экологические ресурсы территории. Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов. Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей. Промышленность, технологические особенности, факторы размещения. География важнейших отраслей. География сельского хозяйства, технологические особенности, факторы размещения. География важнейших отраслей. Транспорт мира, международная специализация, интеграционные зоны. Международная торговля. Различия стран современного мира. Высокоразвитые страны Западной Европы. Различия стран современного мира. Ключевые, новые индустриальные страны Азии. Различия стран современного мира. Развивающиеся страны на примере Африки. Страны переселенческого типа – Австралия. Географическое положение, природно-ресурсный по-	39	

		<p>тенциал, население, хозяйство, проблемы стран Латинской Америки. Географическое положение, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, проблемы стран Северной Америки (США). Россия на политической карте мира. Изменение ЭГП и ПГП. Характеристика современного этапа развития хозяйства. Россия в международном географическом разделении труда. Внешние экономические связи России. Сырьевая, демографическая, продовольственная, экологическая проблемы как особо приоритетные, пути их решения. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.</p>		
ОДБ.08	Физическая культура	<p>Вводное занятие, инструктаж по технике безопасности на занятиях в спортивном зале, на улице. Основы здорового образа жизни. Легкая атлетика. (Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересеченной местности. Техника эстафетного бега, техника спортивной ходьбы, техника прыжков в длину) Гимнастика. (Комплексы упражнений для акцентированного развития определенных мышечных групп. Круговая тренировка. Интервальная тренировка. Упражнения с собственным весом. Упражнения со свободными весами, гантелями, штангами. Упражнения на блочных тренажерах.) Лыжная подготовка. (ТБ при занятиях на лыжах, температурный режим, форма, правила подбора спортивного инвентаря.) Баскетбол. Происхождение игры, игровая площадка, спортивный инвентарь, спортивная форма, правило игры, судейство. Инструктаж по технике безопасности. Рассказать о видах бросков и показать.). Волейбол. (Обучение перемещениям волейболиста, передача мяча двумя руками. Развитие быстроты перемещения. Обучение верхней передачи. Обучение нижней прямой передачи. Развитие общей выносливости. Обучение приему и передаче сверху двумя руками. Обучение приему мяча с подачи.) Легкая атлетика. (Техника метания мяча Техника ме-</p>	171	

		тания гранаты. Совершенствовать техники бега.)		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющая. Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций. Современный комплекс проблем безопасности социального характера. Нормативно-правовая база по обеспечению безопасности личности, общества и государства. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего отечества. Виды ВС РФ и рода войск. Боевые традиции ВС РФ. Военская обязанность. Военнослужащий – защитник своего отечества. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.	73	
ОДП.10	Математика	Развитие понятия о числе. Основы тригонометрии. Функции, их свойства и графики. Показательная функция. Логарифмическая функция. Производная. Применение производной. Первообразная и интеграл. Производная показательной и логарифмической функции. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики. Параллельность в пространстве прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве. Многогранники. Тела вращения. Объемы и площади поверхностей. Координаты и векторы.	273	
ОДП.11	Информатика и ИКТ	Введение. Информационная деятельность человека. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной дея-	90	

		<p>тельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Информация и информационные процессы. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Средства ИКТ. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита. Технологии создания и преобразования информационных объектов. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Телекомму-</p>		
--	--	--	--	--

		<p>никационные технологии. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. Методы создания и сопровождения сайта. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.</p>		
ОДП.12	Право	<p>Цели и задачи изучения права в современном обществе. Правовое регулирование общественных отношений. Основы конституционного права РФ. Гражданское право. Административное право и административные правоотношения. Трудовое право и трудовые правоотношения. Семейное право и семейные правоотношения. Образовательное право. Финансовое право, Налоговое право. Предпринимательское право (хозяйственное право). Уголовное право. Новые отрасли права. Международное право и его особенности.</p>	100	
ОДП.13	Экономика	<p>Экономика как наука. Содержание дисциплины и её задачи. Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. Факторы производства. Факторные доходы. Расчёт прибыли и рентабельности продукции. Выбор и альтернативная стоимость. Расчёт альтернативных затрат. Типы экономических систем. Собственность. Конкуренция. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена. Семейный бюджет. Источники доходов, основные виды расходов семьи. Расчёт семейного бюджета. Сбережения населения. Страхование. Рациональный потребитель. Рыночный механизм. Анализ спроса и предложения, рыночного равновесия. Рыночные структуры. Предприятие. Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Классификация предприятий. Производство. Расчёт длительности производственного цикла. Производительность труда. Факто-</p>	94	

		ры, влияющие на производительность труда. Измерение производительности труда. Издержки предприятия. Выручка предприятия. Ценные бумаги. Фондовый рынок. Труд. Цена труда. Рынок труда. Зарботная плата. Стимулирование труда. Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы. Понятие денег и их роль в экономике. Банковская система. Финансовые институты. Инфляция и её социальные последствия. Роль государства в экономике. Общественные блага. Налоги. Система и функции налоговых органов. Государственный бюджет. Государственный долг. Анализ государственного бюджета. Понятие ВВП. Цели национального производства и состав ВВП. Методы расчёта ВВП. Экономический рост. Экономические циклы. Основы денежной политики государства. Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли. Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы. Особенности современной экономики России.		
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>254</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Микробиология: морфология и физиология микроорганизмов; распространение микроорганизмов в природе; микробиология важнейших пищевых продуктов; пищевые инфекции и пищевые отравления. Санитария и гигиена в пищевом производстве: личная гигиена работников пищевого производства, производственная гигиена, бактерионосительство, Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала; санитарно-гигиенические требования к устройству предприятий питания, хранению, обработке и транспортировке сырья и готовой продукции.	56	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Физиология пищеварения и обмен веществ. Питание различных групп населения. Основы товароведения. Основные группы пищевых продуктов и их пищевая ценность. Оценка процессов кулинарной обработки пищи.	56	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3

				ПК 8.1-8.6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Техническое оснащение рабочего места. Общие сведения о машинах.</p> <p>Классификация основной части и детали машин. Аппаратура включения, защиты и контроля. Техническая документация. Механическое оборудование. Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы, автоклавы, электрокофеварки, электрические сковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, электрические плиты. Устройство, принцип работы. Вспомогательное оборудование. Электрические кипятильники, мармиты, тепловые стойки. Устройство принцип работы. Холодильное оборудование.</p> <p>Классификация торгового оборудования, холодильные шкафы, прилавки и витрины. Устройство, принцип работы. Организация рабочего места. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий, планировка помещений. Организация производства предприятий общественного питания. Структура производства, организация обслуживания, бракераж готовой продукции. Организация обслуживания потребителей.</p>	34	<p>ОК 1-8</p> <p>ПК 1.1-1.2</p> <p>ПК 2.1-2.5</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.3</p> <p>ПК 5.1-5.4</p> <p>ПК 6.1-6.4</p> <p>ПК 7.1-7.3</p> <p>ПК 8.1-8.6</p>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>Правовое регулирование экономических отношений. Субъекты предпринимательской деятельности. Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности. Гражданско-правовой договор. Экономическое право. Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Трудовой договор. Заработная плата. Материальная ответственность. Трудовые споры. Социальное обеспечение граждан. Административное право.</p>	40	<p>ОК 1-8</p> <p>ПК 1.1-1.2</p> <p>ПК 2.1-2.5</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.3</p> <p>ПК 5.1-5.4</p> <p>ПК 6.1-6.4</p> <p>ПК 7.1-7.3</p> <p>ПК 8.1-8.6</p>
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	<p>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны. Защита населения и территории при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте. Защита населения и территорий при авариях на производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.</p>	32	<p>ОК 1-8</p> <p>ПК 1.1-1.2</p> <p>ПК 2.1-2.5</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.3</p> <p>ПК 5.1-5.4</p> <p>ПК 6.1-6.4</p> <p>ПК 7.1-7.3</p> <p>ПК 8.1-8.6</p>

		Основы безопасности военной службы. Тактическая подготовка. Огневая подготовка. Радиационная, химическая и биологическая защита. Уставы Вооруженных Сил России. Строевая подготовка. Физическая подготовка. Медико-санитарная подготовка.		
ОП.06	Основы менеджмента	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации. Характеристика составляющих цикла менеджмента. Организация. Типы структур организаций. Планирование. Стратегические и тактические планы. Мотивация потребностей. Контроль. Система методов управления. Психология менеджмента. Процесс принятия решения. Управление конфликтами и стрессами. Руководство: власть и партнерство. Стили управления. Коммуникативность и общение. Деловое и управленческое общение.	36	ОК 1-6
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>			<b>2299</b>	
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>			<b>2259</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>204</b>	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Механическая кулинарная обработка сырья. Кулинарная продукция предприятия общественного питания. Способы кулинарной обработки овощей, грибов. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Запеченные блюда из овощей. Блюда из грибов.	78	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2
УП.01	Учебная практика	1. Первичная обработка картофеля, корнеплодов. Формы нарезки (простые, сложные). Первичная обработка капустных, листовых овощей. Формы нарезки. Первичная обработка луковых, томатных. Формы нарезки. Первичная обработка плодовых овощей, тыквенных. Формы нарезки. Подготовка овощей к фаршированию. Обработка консервированных овощей. Кулинарное использование. Первичная обработка плодовых овощей. Формы нарезки. Кулинарное использование. Блюда и гарниры из отварных овощей. Приго-	108	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2

		<p>товление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных фаршированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из овощных масс. Приготовление блюд и гарниров из овощных масс. Блюда и гарниры грибов.</p>		
ПП.01	Производственная практика	<p>Ознакомление с предприятием питания. Безопасные приемы труда и организация работы в овощном и горячем цехе. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования, инвентаря. Приемы обработки, нарезки, охлаждения, замораживания овощей и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов, способы подачи и оформления. Участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов. Оформление технологической документации.</p>	18	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>239</b>	
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p>Подготовка сырья к производству. Подготовка зерновых продуктов, жиров, муки, сахара, яиц, молока, творога. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Общие правила варки каш. Блюда и гарниры из каш. Блюда и гарниры из бобовых. Блюда и гарниры из кукурузы. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Приготовление простых блюд из яиц и творога. Блюда из яиц. Блюда из творога. Приготовление блюд из теста. Приготовление блюд и изделий из теста.</p>	95	ОК 1-8 ПК 2.1-2.5
УП.02	Учебная практика	<p>Приготовление каш различной консистенции (жидкие, вязкие, рассыпчатые). Приготовление крупеника. Приготовление макаронника, лапшевника с творогом. Технологический процесс приготовления яичницы с гарниром, варка яиц. Приготовление омлетов (натуральный, смешанный, фарширо-</p>	126	ОК 1-8 ПК 2.1-2.5

		<p>ванных). Приготовление вареников с творогом. Приготовление сырников из творога. Приготовление запеканки из творога. Приготовление пудинга из творога. Приготовление безопарного теста. Приготовление безопарного теста (пирожки печеные). Приготовление опарного теста (ватрушки, расстегаи). Приготовление опарного теста (открытые и закрытые пироги). Приготовление пиццы и беляшей. Приготовление кексов из дрожжевого теста. Приготовление блинов и оладий. Приготовление блинчиков. Приготовление сдобного теста (сочни из творога). Приготовление песочного теста (коржи молочные). Приготовление заварного теста (профитроли, трубочки). Приготовление бисквитного теста, слоеного теста; изделия из них.</p>		
ПП.02	Производственная практика	<p>Ознакомление с предприятием. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования, инвентаря. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста. Выполнение сервировки и варианты оформления и подачи блюд.</p>	18	ОК 1-8 ПК 2.1-2.5
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>		<b>163</b>	
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	<p>Бульоны и отвары. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление заправочных супов. Классификация, пищевая ценность супов, ассортимент щей, борщей, рассольников, картофельных супов. Приготовление пюреобразных, молочных, холодных и сладких супов. Ассортимент, правила выбора основных продуктов, правила хранения, сроки реализации. Компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Бульоны, мучные пассеровки. Соусы. Соус красный основной, белый основной, сметанный, молочный и их производные. Соусы на сливочном масле, на растительном масле, соусы сладкие. Рецептуры. Посуда, инвентарь, применяемые для приготовления соусов.</p>	73	ОК 1-8 ПК 3.1-3.4

УП.03	Учебная практика	Безопасные приемы труда и организация работ в горячем цехе. Освоение приемов обработки сырья для приготовления бульонов и отваров. Определение количества отходов при механической обработке. Работа со Сборником рецептур. Освоение приемов обработки сырья для приготовления супов. Освоение приемов приготовления и оформления супов. Выполнение сервировки стола и вариантов подачи супов. Освоение приемов обработки сырья для соусов. Использование соусов для подачи к блюдам. Расчет продуктов для приготовления соусов.	54	ОК 1-8 ПК 3.1-3.4
ПП.03	Производственная практика	Ознакомление с предприятием питания. Безопасные приемы труда. Организация работы в горячем и холодном цехе. Эксплуатация электромеханического и теплового оборудования, инвентаря. Приемы обработки овощей, подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров, супов. Требования к качеству. Приготовление и оформление бульонов, отваров. Участие в проведении бракеража бульонов, отваров, супов и соусов. Оформление технологической документации.	36	ОК 1-8 ПК 3.1-3.4
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>		<b>204</b>	
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Классификация, пищевая ценность рыбного сырья. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования. Правила их безопасного использования. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Полуфабрикаты порционные, для варки, припускания, жарки основным способом, запекания, из котлетной массы. Температурный режим. Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. Рыбные блюда. Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Технологическое и весовое оборудование. Инвентарь, посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Блюда из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы, из	66	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3

		рыбной котлетной массы. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Способы подачи и оформления блюд. Блюда из нерыбных морепродуктов. Ассортимент, рецептура, правила обработки, использование пряностей, приправ, пищевых добавок. Подбор гарниров и соусов. Виды сервировки стола. Способы подачи и оформления блюд.		
УП.04	Учебная практика	Безопасные приемы труда и организация работы в рыбном цехе. Определение ассортимента и оценка качества рыбного сырья. Освоение навыков по обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбного сырья. Оценка качества органолептическим способом полуфабрикатов из рыбы. Организация работы в горячем цехе. Освоение навыков приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы, из котлетной массы, из нерыбных морепродуктов. Оформление и подача простых блюд из рыбы. Сервировка. Органолептическая оценка качества блюд.	66	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3
ПП.04	Производственная практика	Ознакомление с предприятием питания. Безопасные приемы труда. Организация работы в рыбном и горячем цехе. Эксплуатация электромеханического, теплового и весового оборудования. Приемы обработки и нарезки рыбы, рыбных полуфабрикатов. Подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы. Участие в проведении бракеража готовых блюд из рыбы. Варианты сервировки и оформления блюд. Оформление технологической документации.	72	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>438</b>	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление мясных полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление отварных мясных блюд. Приготовление жареных и тушеных мясных блюд. Приготовление запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из рубленой и котлетной и массы. Приготовление блюд из субпродуктов. При-	84	ОК 1-8 ПК 5.1-5.4

		готовление блюд из сельскохозяйственной птицы.		
УП.05	Учебная практика	<p>Мясо отварное. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, определение процента потерь, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). Мясные порционные жареные блюда (Мойка, зачистка, нарезка, отбивание, панирование, тепловая обработка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). Мелкокусковые жареные мясные блюда. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). Мелкокусковые тушеные мясные блюда. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, подбор гарнира, ароматизация, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск). Блюда из запеченного мяса (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). Блюда из мясной котлетной массы. (Мойка, зачистка, нарезка, измельчение на мясорубке, соединение с замоченным хлебом, солью, перцем, перемешивание, забивание массы, порционирование, формование, панирование, тепловая обработка, определение готовности, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск). Блюда из субпродуктов. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск). Блюда из домашней птицы. (Мойка, обсушивание, отделение мякоти от костей, измельчение мякоти на мясорубке, соединение с замоченным хлебом, солью, перцем, перемешивание, порционирование, формование, панирование, тепловая обработка, доведение до готовности в жарочном шкафу, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск).</p>	66	ОК 1-8 ПК 5.1-5.4
ПП.05	Производственная практика	<p>Определение доброкачественности мяса, размораживание, кулинарная разделка мяса, сортировка частей мяса, мойка, зачистка, нарезка, пригото-</p>	288	ОК 1-8 ПК 5.1-5.4

		ние котлетной массы, формовка, панирование, тепловая обработка, определение готовности, определение процента потерь, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск.		
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>172</b>	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Бутерброды и гастрономические продукции порциями. Значение в питании холодных блюд и закусок. Бутерброды, закуски из рыбной гастрономии. Холодные закуски из мясной гастрономии. Классификация, ассортимент. Инвентарь и оборудование для приготовления. Требования к приготовлению и оформлению и отпуску холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Приготовление и оформление салатов и винегретов. Салаты из сырых овощей, из вареных овощей, винегретов. Особенности приготовления, ассортимент. Способы сервировки. Инвентарь и оборудование для приготовления. Приготовление простых холодных закусок. Простые холодные закуски из овощей, из яиц, масла, сыра, брынзы, рыбы, мяса, мясопродуктов. Ассортимент, пищевая ценность, особенности приготовления, способы хранения. Приготовление простых холодных блюд. Простые холодные блюда из овощей, яиц, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, мясопродуктов. Ассортимент, пищевая ценность, особенности приготовления, способы хранения.	64	ОК 1-8 ПК 6.1-6.4
УП.06	Учебная практика	Безопасные приемы труда и организация работы в холодном цехе. Определение ассортимента и оценка качества полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, закусок, салатов, винегретов, бутербродов и закусок из гастрономических продуктов. Освоение приемов и оформление холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок.	36	ОК 1-8 ПК 6.1-6.4
ПП.06	Производственная практика	Ознакомление с предприятием. Безопасные приемы труда и организация работы в холодном и горячем цехе. Эксплуатация электромеханического, теплового, холодильного оборудования, инвентаря. Ассортимент, оценка	72	ОК 1-8 ПК 6.1-6.4

		качества полуфабрикатов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов, салатов и винегретов, холодных блюд и закусок. Освоение приемов обработки и нарезки гастрономических продуктов, овощей для приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок. Способы подачи и оформления, хранение с соблюдением температурного режима. Участие в проведении бракеража готовых холодных блюд и закусок. Оформление технологической документации.		
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>146</b>	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Значение в питании сладких блюд, классификация, ассортимент. Натуральные плоды и ягоды, компоты, железированные сладкие блюда, горячие сладкие блюда. Температурный режим. Способы сервировки. Оценка качества. Приготовление простых горячих напитков, классификация, ассортимент, пищевая ценность. Чай, кофе, какао, шоколад. Способы сервировки, оценка качества, способы хранения. Приготовление и оформление простых холодных напитков. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Напитки из свежих ягод, фруктов, цитрусовых, сухофруктов, молока и сливок. Напитки с мороженым. Способы сервировки, оценка качества, способы хранения.	74	ОК 1-8 ПК 7.1-7.3
УП.07	Учебная практика	Безопасные приемы труда и организация работы в горячем и холодном цехе. Определение ассортимента, оценка качества полуфабрикатов для приготовления напитков. Освоение приемов обработки продуктов в соответствии с правилами технологического процесса. Освоение приемов приготовления и оформления напитков.	36	ОК 1-8 ПК 7.1-7.3
ПП.07	Производственная практика	Ознакомление с предприятием. Безопасные приемы труда и организация работы в холодном и горячем цехе. Эксплуатация электромеханического, теплового, холодильного оборудования, инвентаря. Ассортимент, оценка качества полуфабрикатов для приго-	36	ОК 1-8 ПК 7.1-7.3

		товления сладких блюд и напитков. Освоение приемов нарезки фруктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. Способы подачи и оформления, хранение с соблюдением температурного режима. Участие в проведении бракеража готовых сладких блюд и напитков. Оформление технологической документации.		
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>693</b>	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству. Пищевая ценность. Оборудование и инвентарь для подготовки сырья к производству. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Фарши и начинки, сиропы, помада, кремы сливочный и белковый, желе. Замес теста и способы его разрыхления. Механический и химический способы разрыхления теста. Виды теста, их характеристика. Дрожжевое тесто и изделия из него. Дрожжевое безопарное и опарное тесто, дрожжевое слоеное тесто, изделия из дрожжевого теста. Выпечка, определение готовности. Понятие об упёке и припёке. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Классификация, характеристика рецептов, технология приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Печенье, пряники и коврижки. Печенье из песочного, слоеного, бисквитного теста. Пряники и коврижки. Требования к качеству теста и изделий. Простые и основные отделочные полуфабрикаты, их использование. Глазури, мастики, желе, марципан, посыпки. Отечественные классические торты. Бисквитные с кремом, песочные с кремом, слоеные торты. Отечественные классические пирожные. Бисквитные, песочные, слоеные, крошковые, воздушные, заварные пирожные. Особенности приготовления. Фруктовые и легкие обезжирен-	129	ОК 1-8 ПК 8.1-8.6

		ные торты и порожные. Рецептура изделий обезжиренных легких тортов и пирожных, мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности.		
УП.08	Учебная практика	Безопасные приемы труда и организация работы в кондитерском цехе. Освоение навыков приготовления и оформления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Освоение навыков приготовления отделочных полуфабрикатов. Выявление дефектов изделий и причины возникновения. Методы их устранения. Качественная оценка изделий.	96	ОК 1-8 ПК 8.1-8.6
ПП.08	Производственная практика	Ознакомление с предприятием питания (кондитерский цех). Безопасные приемы труда и организация работы. Производственная эксплуатация электро-механического, теплового оборудования, инвентаря. Органолептический способ проверки сырья и дополнительных ингредиентов. Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Оформление классических тортов и пирожных. Выявление дефектов изделий, причины возникновения, методы их устранения. Качественная оценка мучных кондитерских изделий. Оформление технологической документации.	468	ОК 1-8 ПК 8.1-8.6
ФК.00	Физическая культура	Основы здорового образа жизни. Легкая атлетика. Баскетбол. Волейбол.	40	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 8

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

### **7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества освоения ППКРС по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателями и мастерами производственного обучения и предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются по каждой дисциплине, модулю преподавателями и мастерами производственного обучения.

Основными формами промежуточной аттестации по дисциплине, модулю являются: зачет, дифференцированный зачет и экзамен.

Аттестация по итогам учебной практики осуществляется в форме зачета, по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых проходила производственная практика.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств (ФОС).

Для промежуточной аттестации они разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Форма и условия проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, определяется образовательным учреждением среднего профессионального образования и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Студентам создаются необходимые условия для подготовки, включая проведения консультаций.

Фонды оценочных средств (ФОС) включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>- определение качества сырья по органолептическим показателям.</li> <li>- соответствие формы нарезки овощей технологическим требованиям;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>- соответствие подбора пряностей и приправ определенному блюду;</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>Устный опрос.</p> <p>Устный и письменный опрос.</p> <p>Зачет по практической работе.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Зачет по практической работе.</p> <p>Устный и письменный опрос.</p>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</li> <li>- обоснованность подбора соусов; эстетичность оформления блюд.</li> <li>- соблюдение правил подачи блюд;</li> <li>проведение бракеража; минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; соблюдение правил тепловой обработки в соответствии с видом овощей.</li> </ul>	<p>Устный и письменный опрос.</p> <p>Устный и письменный опрос.</p> <p>Зачет по практической работе.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Итоговый контроль в форме квалификационного экзамена.</p>
2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<p>Знание ассортимента, товароведной характеристики и требования к качеству различных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, яиц, молока;</p> <p>Знание способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>Знание правил хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</p> <p>Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование;</p> <p>Точно и правильно оценивать качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; органолептическим способом</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-результатов устного опроса</li> <li>-письменного опроса</li> <li>-тестирование</li> <li>-письменного опроса</li> <li>-устный и письменный опрос</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-зачета по курсу</li> <li>-экзамена квалифицированного по модулю</li> </ul>

	Правильностью выбора и использования производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья;	
2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<p>Знание приготовления блюд и гарниров из круп, риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>Знание температурного режима и правил приготовления блюд и гарниров из круп, риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>Знание правил проведения бракеража;</p> <p>Знание способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;</p> <p>Знание правил хранения, сроков реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>Соответствие выбора инструментов, оборудования приспособлений для приготовления блюд и гарниров из круп, риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>Правильность выбора режима и соблюдение технологической операции при приготовлении и оформлении блюд и гарниров из круп, риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устного опроса</li> <li>-письменного опроса</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устного опроса</li> <li>-письменного опроса</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устного опроса</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты практических работ</li> </ul> <p><i>Итоговый контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-зачета по курсу</li> <li>-экзамена квалификационного по модулю.</li> </ul>
2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<p>Знание приготовления простых блюд и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>Знание ассортимента простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>Знание температурного режима и правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>Знание правил проведения бракеража;</p> <p>Знание способов сервировки и варианты оформления и подачи приготовления простых блюд и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>Знание правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд;</p> <p>Правильность выбора и использования производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниры из макаронных изделий;</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-результатов устного опроса</li> <li>-письменного опроса</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устного опроса</li> <li>-письменного опроса</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирование</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос</li> </ul>

	<p>гарниров из макаронных изделий; Соблюдение технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p>	<p>-защиты практической работы -защиты практической работы <i>-Итоговый контроль в форме:</i> -зачета по курсу -экзамена квалификационного по модулю.</p>
<p>2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Знание приготовления простых блюд из яиц и творога; Знание ассортимента простых блюд из яиц и творога; Знание температурного режима и правил приготовления простых блюд из яиц и творога; Знание правил проведения бракеража; Знание способов сервировки и варианты оформления и подачи приготовления простых блюд из яиц и творога; Знание правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд; Верность и точность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюда и гарниры из макаронных изделий; Правильность выбора режима и соблюдение технологической операции при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> -результатов устного опроса -письменного опроса  - устного опроса -письменного опроса -тестирование -защиты практической работы - защиты практической работы  <i>Итоговый контроль в форме:</i> -зачета по курсу -экзамена квалификационного по модулю.</p>
<p>2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>Знание приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем; Знание ассортимента простых мучных блюд из теста с фаршем; Знание температурного режима и правил приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем; Знание правил проведения бракеража; Знание способов сервировки и варианты оформления и подачи приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем; Знание правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд; Знание видов технологического обо-</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> -результатов устного опроса -письменного опроса -устного опроса -письменного опроса  -тестирование -устного опроса  -защиты практической работы -тестирование</p>

	<p>рудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования.</p> <p>Верность и точность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>Соблюдение требований к технологическому процессу и оформлению простых мучных блюд из теста с фаршем.</p>	<p>- защиты практической работы</p> <p>-защиты практической работы</p> <p><i>Итоговый контроль в форме:</i></p> <p>-зачета по курсу</p> <p>-экзамена квалификационного по модулю.</p>
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требования к качеству бульонов и отваров;</li> <li>- знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров;</li> <li>- знание правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров;</li> <li>- знание температурного режима и правила приготовления бульонов и отваров;</li> <li>- знание правил проведения бракеража; температуры подачи;</li> <li>- знание правила хранения и требования к качеству бульонов и отваров;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- точно и правильно оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом;</li> <li>- соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;</li> <li>- обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;</li> <li>- точность и правильность приготовления бульонов и отваров согласно требованиям технологии приготовления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p><i>Итоговый контроль в форме:</i></p> <p>- зачета по курсу</p>

		- экзамена квалификационного
ПК 3.2. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требования к качеству простых супов;</li> <li>- знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых супов;</li> <li>- знание правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов;</li> <li>- знание температурного режима и правила приготовления простых супов;</li> <li>- знание правил проведения бракеража; температуры подачи;</li> <li>- знание правила хранения и требования к качеству простых супов;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим супам;</li> <li>- соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;</li> <li>- выбор технологии в зависимости от набора ингредиентов;</li> <li>- точность и правильность приготовления простых супов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>Итоговый контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul> </li> </ul>
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание подготовки основных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требования к качеству основных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- знание температурного режима и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> </ul>

	<p>правила приготовления соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание правил проведения бракеража, правил хранения и требований к качеству соусных полуфабрикатов;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- точность и правильность оценивания качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом к основным соусным полуфабрикатам;</li> <li>- соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;</li> <li>- обоснованность выбора технологии в зависимости от назначения;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых соусных полуфабрикатов;</li> <li>- использование новых технологий охлаждения, замораживания, размораживания и разогревания отдельных компонентов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- знание правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих соусов;</li> <li>- знание правил проведения бракеража; температуры подачи;</li> <li>- знание правила хранения и требования к качеству простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим соусам;</li> <li>- соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;</li> <li>- точность и правильность приготовления простых соусов;</li> <li>- точно и правильно оценивать качество готового соуса.</li> </ul>	<p>ской работы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству рыбного сырья;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; правила бракеража, правила хранения;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>- знание температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения рыбного сырья;</li> <li>- умение применять органолептический способ при оценке качества рыбы;</li> <li>- соответствие выбора инструмента, оборудования и приспособлений в данной технологии;</li> <li>- правильность выбора и применения различных технологий разделки рыбы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- умение оценивать органолептическим способом качество полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- точность и правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи;</li> <li>- знание правил хранения и требований к качеству готовых блюд;</li> <li>- знание температурного режима и правил охлаждения и замораживания готовых блюд из рыбы;</li> <li>- знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- обоснованность выбора технологии в зависимости от назначения;</li> <li>- точность и правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- точность и правильность приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- умение применять органолептический способ при оценке качества блюд из рыбы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> </ul>

		- экзамена квалификационного по модулю
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить мойку мяса;</li> <li>- умение обсушивать;</li> <li>- умение нарезать;</li> <li>- умение измельчать на мясорубке;</li> <li>- умение порционировать;</li> <li>- умение формовать;</li> <li>- умение панировать;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационной задачи на практическом занятии;</li> <li>- оценка выполнения практических работ;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- оценка внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить мойку;</li> <li>- умение обсушивать;</li> <li>- умение отделять мякоти от костей;</li> <li>- умение измельчать на мясорубке;</li> <li>- умение порционировать;</li> <li>- умение формовать;</li> <li>- умение панировать;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационной задачи на практическом занятии;</li> <li>- оценка выполнения практических работ;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- оценка внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить тепловую обработку;</li> <li>- умение доводить до готовности;</li> <li>- умение подбирать гарнир и соус;</li> <li>- умение оформлять и отпускать;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационной задачи на практическом занятии;</li> <li>- оценка выполнения практических работ;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- оценка внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить тепловую обработку;</li> <li>- умение доводить до готовности;</li> <li>- умение подбирать гарнир и соус;</li> <li>- умение оформлять и отпускать.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационной задачи на практическом занятии;</li> <li>- оценка выполнения практических работ;</li> <li>- устный опрос.</li> </ul>
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству продуктов, используемых для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- знание правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при при-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> </ul>

	<p>готовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- знание правил проведения бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- знание правил охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- знание требований к качеству бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- знание способов сервировки и вариантов оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- знание температуры подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- соответствие качества гастрономических продуктов технологическим требованиям;</li> <li>- точность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- правильность выбора технологии приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- полнота оценки качества бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- соответствие способов хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями требованиям СанПиН;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
--	---	--

<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству продуктов, используемых для приготовления салатов;</li> <li>- знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления салатов;</li> <li>- знание требований к качеству салатов;</li> <li>- знание температуры подачи салатов и способов сервировки и вариантов оформления салатов;</li> <li>- соответствие качества продуктов технологическим требованиям;</li> <li>- обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов;</li> <li>- правильность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;</li> <li>- полнота оценки качества салатов;</li> <li>- соответствия способов хранения салатов требованиям СанПиН;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>Итоговый контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul> </li> </ul>
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления простых холодных закусок;</li> <li>- знание правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных закусок;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> </ul>

	<p>простых холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание правил проведения бракеража;</li> <li>- знание правил охлаждения и хранения простых холодных закусок, температурный режим хранения;</li> <li>- знание требований к качеству простых холодных закусок;</li> <li>- знание способов сервировки и вариантов оформления простых холодных закусок;</li> <li>- знание температуры подачи простых холодных закусок;</li> <li>- соответствие качества продуктов технологическим требованиям;</li> <li>- обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных закусок;</li> <li>- правильность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;</li> <li>- полнота оценки качества холодных закусок;</li> <li>- соответствие способов хранения и отпуска холодных закусок требованиям СанПиН;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд;</li> <li>- знание правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных блюд;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых холодных блюд;</li> <li>- знание правил проведения бракеража;</li> <li>- знание правил охлаждения и хранения простых холодных блюд, температурный режим хранения;</li> <li>- знание требований к качеству простых холодных блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание способов сервировки и вариантов оформления простых холодных блюд;</li> <li>- знание температуры подачи простых холодных блюд;</li> <li>- соответствие качества продуктов технологическим требованиям;</li> <li>- обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд;</li> <li>- правильность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;</li> <li>- полнота оценки качества холодных блюд;</li> <li>- соответствие способов хранения и отпуска холодных блюд требованиям СанПиН;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации и ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- знание правил выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- знание правил проведения бракеража простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- знание способов сервировки и вариантов оформления простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- знание правил охлаждения и хранения простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- знание температурного режима хранения простых холодных и горячих сладких блюд, температуры подачи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> </ul>



	<p>сладких блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание температурного режима хранения простых горячих напитков, температуры подачи;</li> <li>- знание требований к качеству простых горячих напитков;</li> <li>- умение проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым горячим напиткам;</li> <li>- точность и правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих напитков;</li> <li>- обоснованность и аргументированность использования различных технологий приготовления и оформления простых горячих напитков;</li> <li>- соответствие процесса деятельности технологическим требованиям приготовления и оформления простых горячих напитков;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых простых горячих напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации и ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству простых холодных напитков;</li> <li>- знание правил выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков;</li> <li>- знание правил проведения бракеража простых холодных напитков;</li> <li>- знание способов сервировки и вариантов оформления простых холодных напитков;</li> <li>- знание правил охлаждения и хране-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> </ul>

	<p>ния простых холодных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание температурного режима хранения простых холодных напитков, температуры подачи;</li> <li>- знание требований к качеству простых холодных напитков;</li> <li>- умение проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым холодным напиткам;</li> <li>- точность и правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных напитков;</li> <li>- обоснованность и аргументированность использования различных технологий приготовления и оформления простых холодных напитков;</li> <li>- соответствие процесса деятельности технологическим требованиям приготовления и оформления простых холодных напитков;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых простых холодных напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правильность выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- знание видов необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правил их безопасного использования;</li> <li>- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- знание способов отделки и вариантов оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, правил проведения бракеража;</li> <li>- знание правил хранения и требований к качеству простых хлебобулоч-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>

	<p>ных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение правильно оценивать проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом;</li> <li>- обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правильность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;</li> <li>- полнота оценки качества готовых изделий;</li> <li>- соответствие способов хранения и отпуска готовых изделий требованиям СанПиН;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>Итоговый контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul> </li> </ul>
<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание видов технологического оборудования и правильность подбора производственного инвентаря, используемых при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий, правил безопасного использования;</li> <li>- умение производить замес всех видов бездрожжевого теста (песочное, сдобное пресное, бисквитное, заварное, слоеное пресное, воздушное);</li> <li>- использование новых технологий при приготовлении и оформлении изделий и полуфабрикатов из бездрожжевого теста;</li> <li>- соответствие оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий нормативно-технологическим документам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>Итоговый контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul> </li> </ul>

<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- правильность выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении и оформлении печенья из песочного, слоеного, бисквитного теста, пряничного теста и изделий из него;</li> <li>- соблюдение безопасных приемов труда при работе;</li> <li>- обоснование правильности замеса песочного, слоеного, бисквитного, пряничного теста, формования и оформления изделий из них;</li> <li>- соблюдение рецептуры, температурного режима замеса и выпечки изделий;</li> <li>- полнота оценки качества теста и готовых изделий;</li> <li>- соответствие способов хранения и отпуска готовых изделий требованиям СанПиН;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- решение ситуационных задач</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении и оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, безопасных приемов труда при работе;</li> <li>- использование новых технологий при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соответствие оформления кондитерских изделий современным технологическим и эстетическим требованиям;</li> <li>- полнота оценки качества простых и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора основных продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении;</li> <li>- знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, безопасных приемов труда;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении и оформлении кондитерских изделий;</li> <li>- обоснование правильности ведения технологического процесса приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</li> <li>- полнота оценки качества готовых фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</li> <li>- соответствие способов хранения и отпуска фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных требованиям СанПиН.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> <li>- защита практической работы</li> </ul> <p>Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета по курсу</li> <li>- экзамена квалификационного по модулю</li> </ul>
--	---	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики.</li> <li>- Участие в конкурсах предметных недель.</li> <li>- Участие в конкурсах профмастерства.</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p> <p>Отзывы с мест прохождения производственной практики.</p> <p>Результаты участия в конкурсах.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие достижения цели способом, определенным руководителем.</li> </ul>	<p>Анализ результатов практических работ.</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Положительная динамика в организации деятельности</li> </ul>	<p>Тестирование.</p>

осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы. - Своевременность выполнения заданий. - Качество выполненных работ.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Эффективность поиска необходимой информации. - Анализ инноваций в области профессиональной деятельности. - Обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Использование информационных технологий в процессе обучения. - Освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий.
ОК 6. Работать в команде. Эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. - Соблюдение норм деловой культуры. - Соблюдение этических норм.	Оценка поведения. Результаты участия в командных мероприятиях.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе. - Аккуратность в работе.	Наблюдение и оценка действий обучающихся при выполнении работ в период учебной и производственной практик. Решение конкретных ситуаций в период прохождения учебной и производственной практик.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Участие в военно-патриотических и военно-спортивных мероприятиях. - Выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	Результаты участия в соревнованиях. Фотоотчеты.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результатов-</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных обра-</b>
-----------------------------	---

ности (правильных ответов)	зовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## **7.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

### **7.2.1 Общие положения**

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАПОУ КО «ЛИТ» проводится в соответствии с Положением и программой Государственной итоговой аттестации выпускников, утвержденная приказом директора учреждения.

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

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

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

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

### **7.2.2. Структура выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа (ПЭР)).**

Письменная экзаменационная работа (ПЭР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями ППКРС профессии.

Содержание ПЭР должно соответствовать ППКРС профессии.

ПЭР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

По итогам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация:

- повар – 2-4 разряды
- кондитер - 2-4 разряды

### **7.2.3. Организация выполнения ПЭР.**

ПЭР могут выполняться в техникуме под руководством опытных преподавателей, на предприятиях и в организациях г. Людиново и других городов.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями в тесном контакте с мастером производственного обучения и совместно со специалистами организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Темы рассматриваются цикловой методической комиссией. Темы должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем письменных экзаменационных работ (с указанием преподавателя-консультанта) за обучающимися оформляется приказом директора.

По выбранной теме выпускной квалификационной работы преподаватель-консультант разрабатывает совместно с учащимся индивидуальный план подготовки и выполнения письменной экзаменационной работы.

Письменная экзаменационная работа может быть заменена выполнением выпускной творческой работы.

Объем ПЭР должен составлять не менее 25 страниц печатного текста.

ПЭР имеют следующую структуру:

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

- расчетно-технологическая часть;
- экономическая часть;
- безопасные приемы работы. Организация труда на рабочем месте
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы
- приложения.

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

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Процедура защиты ВКР включает:

- доклад учащегося (не более 15 минут);
- ответы учащегося на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

В критерии оценки, определяющие подготовку студентов по профессии, входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами учебных дисциплин;
- уровень практических умений, продемонстрированных при выполнении практических и лабораторных работ;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи;
- обоснованность, четкость, полнота изложения ответов.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Присуждение квалификации осуществляется на заключительном заседании Государственной экзаменационной комиссии и фиксируется в протоколе заседания. Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем руководителя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев, после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в число обучающихся техникума на период времени установленный техникумом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком, для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

## **8. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Воспитательная деятельность в техникуме представлена как непрерывный процесс создания условий для формирования общекультурных компетенций выпускников, становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студента, формирование профессиональной направленности, формирование здорового образа жизни и экологической культуры, развитие сотрудничества студента и преподавателя, развитие творческой деятельности, соотнесенной с общим контекстом его будущей профессиональной деятельности.

Воспитательная деятельность в техникуме реализуется по пяти основным направлениям: гуманитарно-эстетическому, социально-правовому, спортивно-оздоровительному, гражданско-патриотическому, духовно-нравственному.

В основе работы техникума лежат следующие ценности и нормы: справедливость, доброта, истина, красота. Они являются традиционными и закрепляются во всех проводимых мероприятиях: открытые уроки, тематические и предметные недели, выставки технического творчества, конкурсы профмастерства, уроки мужества, дни здоровья, общетехникумовские праздники, концерты, КВНы, акции, смотры-конкурсы, коллективные творческие дела.

Основной целью воспитательной работы в техникуме является формирование социально активной, социально-адаптированной, духовно-нравственной личности, развитие у студентов чувства патриотизма, высокой гражданской ответственности и толерантности. Воспитание компетентности выпускников, имеющих чувство профессиональной гордости и готовности к будущей профессиональной деятельности.

Главной задачей воспитательной работы со студентами ГАПОУ КО «ЛИТ» является создание условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и духовно-нравственном развитии.

Наиболее конкретными и актуальными являются следующие задачи:

- Ориентация студентов на непрерывное творческое саморазвитие
- Формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры
- Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности
- Воспитание нравственных качеств, духовности
- Ориентация на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры
- Привитие умений и навыков управления коллективом с использованием различных форм студенческого самоуправления
- Сохранение и приумножение историко-культурных традиций техникума преемственность в воспитании студенческой молодежи
- Совершенствование физического состояния, привитие потребности здорового образа жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, алкоголизму, антиобщественному поведению.

Принципами, ориентирующими воспитание на развитие социально активной, образованной, нравственно и физически здоровой личности в современных условиях должны быть:

- демократизм, предполагающий реализацию системы воспитания, основанной на педагогике сотрудничества и взаимодействия преподавателя и студента

- объективизм и гуманизм как основа взаимодействия с субъектами воспитания
- уважение к общечеловеческим ценностям, правам и свободам граждан, корректность, соблюдение этических норм
- профессионализм, организованность, ответственность, дисциплина и самодисциплина, компетентность, наличие глубоких знаний, умений и навыков по специальности
- конструктивность, рационализм, активное участие в общественной жизни техникума, самодеятельности, спортивных мероприятиях и др.
- толерантность, предполагающая наличие плюрализма мнений, различных идей для решения одних и тех же проблем, терпимость к мнениям других людей, учет их интересов, терпимость к другому образу жизни и поведению людей, не выходящему за нормативные требования законов
- индивидуализация и дифференциация, формирующие в техникуме систему воспитания, направленную не на производство усредненной личности, а индивидуально ориентированной с учетом задатков и возможностей каждого студента в процессе его воспитания
- патриотизм и гражданственность: воспитание уважительного отношения, любви к России, чувства сопричастности и ответственности

Основные функции управления воспитательным процессом принадлежат воспитательной службе.

Центральное место в реализации концепции воспитательной работы принадлежит преподавателю, куратору, мастеру п/о, имеющим непосредственный постоянный контакт с обучающимися.

В соответствии с основной целью воспитательной работы в техникуме, куратор координирует работу преподавателей, административных и общественных структур, осуществляющих учебную и воспитательную деятельность в данной группе, по созданию благоприятных условий для адаптации обучающегося к техникумовской жизни, для развития его способностей, полноценной учебы, рационального использования личного времени, создания благоприятного социально-психологического климата в группе, участия в различных формах самоуправления в техникуме.

Основное содержание работы, права и обязанности куратора изложены в соответствующей должностной инструкции. Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль работы куратора осуществляется заместителем директора по учебно-воспитательной работе. Руководство деятельности по вопросам воспитательной работы осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

У студентов есть возможность заниматься художественным творчеством, заниматься общественной деятельностью, пользоваться библиотекой, иметь доступ в интернет, спортивными залами в двух учебных корпусах. В учреждении имеются два актовых зала для проведения культурно-массовых мероприятий, необходимое оборудование, звукоусиливающая аппаратура.

---