

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум
инновационных технологий»

Утверждена приказом директора
ГАПОУ РБ «Бурятский
республиканский многопрофильный
техникум инновационных технологий»
№ 223 от 21.09.2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
базовой подготовки по
профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий».

Разработчики: педагогические работники ГАПОУ РБ «БРМТИТ».

ППКРС рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии очного и очно-заочного отделений
Протокол № 1 от «14» сентября 2016 г.

ППКРС рассмотрена на заседании методического совета
Протокол № 1 от «20» сентября 2016 г.

ППКРС согласована на совете работодателей
Протокол № 1 от «16» сентября 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общие положения**
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 - 1.2. Срок получения СПО по ППКРС.
- 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
- 3. Характеристика материально-технического и кадрового обеспечения реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**
- 4. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.**
- 5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.
- 6. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 6.1. Учебный план.
 - 6.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла.
 - 6.3. Аннотации рабочих программ дополнительных учебных дисциплин.
 - 6.4. Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин.
 - 6.5. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки реализуется в ГАПОУ РБ «БРМТИТ» на базе основного общего образования. ППКРС предусмотрено присвоение квалификации повар, кондитер.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от «02» августа 2013 года, с изменениями и дополнениями, внесенными приказом №390 от 9.04.2015

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав ОУ;
- Положение «О формировании программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих»;
- Положение «О рабочей программе учебной дисциплины»;
- Положение «О рабочей программе профессионального модуля»;
- Положение «О рабочей программе практики»;
- Положение «О фонде оценочных средств»;
- Положение «О текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и о переводе студентов на следующий курс»;
- Положение «О государственной (итоговой) аттестации»;
- Положение «О письменной экзаменационной работе».

1.2. Срок получения СПО по ППКРС

Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

- ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

- ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки. Яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши 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.

ВПД 3 Приготовление супов и соусов.

- ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД 4 Приготовление блюд из рыбы.

- ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ВПД 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- 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.

ВПД 6 Приготовление холодных блюд и закусок.

- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД 7 Приготовление сладких блюд и напитков.

- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ВПД 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- 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.

Общие компетенции выпускника:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО И КАДРОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» создано для оказания образовательных услуг в целях обеспечения реализации предусмотренных законодательством Российской Федерации полномочий Министерства образования и науки Республики Бурятия в области образования. Место нахождения ГАПОУ РБ «БРМТИТ»: 671700, Республика Бурятия, г. Северобайкальск, пр-т 60 лет СССР, д. 40 А.

ГАПОУ РБ «БРМТИТ» - единственное профессиональное образовательное учреждение, расположенное в зоне освоения Байкало-Амурской магистрали, охватывающее три муниципальных образования: г. Северобайкальск, Северобайкальский и Муйский районы, а также поселки северных районов Иркутской области и Забайкальского края.

В 2010 году введен в эксплуатацию трехэтажный учебный корпус со столовой, актовым залом, теплым переходом и двухэтажное здание со спортзалом, слесарной мастерской и библиотекой общей площадью 979 м².

Учебные аудитории техникума оснащены современными комплектами учебной мебели; кабинеты физики и химии оснащены специализированными комплектами учебной мебели с выдвижным механизмом, комплектом розеток, мойками слива, защитным бортиком; шкафами вытяжными, предназначенными для проведения демонстрационных опытов с использованием химических веществ.

Фактическое оборудование каждого кабинета, мастерской, лаборатории, необходимое для реализации ППКРС в соответствии с требованиями ФГОС, указывается в пункте 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» раздела рабочих программ «Условия реализации программы дисциплины/профессионального модуля».

В каждой аудитории оборудовано автоматизированное рабочее место преподавателя, содержащее:

- компьютер, имеющий выход в локальную сеть техникума и доступ к ресурсам Интернет с помощью проводного или беспроводного соединения;
- проектор;
- экран или интерактивную доску.

В информационно-образовательном центре (компьютерном классе) для обучающихся оборудовано 26 традиционных учебных мест и 26 автоматизированных. Все автоматизированные рабочие места для обучающихся оснащены современными компьютерами, наушниками и веб-камерами. Компьютеры объединены в проводную локальную подсеть техникума, имеют выход в Интернет и к ресурсам «Учебно-методического» сервера.

Для повышения эффективности обучения на всех компьютерах информационно-образовательного центра установлен программный комплекс СТ «М-Тест» и программный комплекс «Диалог Nibelung».

Программный комплекс «Диалог Nibelung» использует локальную сеть, по которой осуществляется взаимная передача аудио- и видеоматериалов, различных текстовых документов и других файлов, осуществляется полное управление персональными компьютерами обучающихся с рабочего места преподавателя: перехват управления, запуск приложений, блокировка ввода, управление питанием, контроль Интернета, блокировка запуска программ, принудительное завершение процессов.

Основные возможности программного комплекса:

- подключение всех кабинетов и лабораторий к единой системе;

- организация рабочих мест обучающихся в группах и парах для выполнения нескольких заданий одновременно, работы с независимыми аудио- и видеоисточниками;
- организация диалога с обучающимся, парой или группой, имитация телефонных переговоров, передача мгновенных сообщений между обучающимися и преподавателем, а также организация чат-сессий в группах обучающихся во время урока;
- передача изображения экрана преподавателя обучающимся и изображения экрана обучающегося другим и преподавателю;
- возможность самостоятельной работы обучающихся с программным цифровым магнитофоном, с синхронным текстом (текстовое сопровождение, дублирующее звуковую дорожку в цифровом магнитофоне), с графическим отображением записанного голоса и аудиофайла;
- возможность оцифровки различных аудиоисточников в файл для дальнейшей работы;
- использование Интернет-страниц в качестве учебных материалов;
- ведение журнала уроков для каждого преподавателя.

Графиком работы кабинета предусмотрено не только проведение занятий во время учебного процесса, но определено время для внеаудиторной самостоятельной работы как обучающихся, так и преподавателей.

Мультимедийная лаборатория иностранных языков оборудована комплексом звукотехнической, проекционной аппаратуры, позволяющей аудиовизуальным методом создавать оптимальные условия для самостоятельной работы обучающихся по овладению навыками устной неродной речи, культурой речи родного языка.

Оборудование для лингафонного кабинета позволяет педагогу:

- организовать и контролировать самостоятельную работу каждого обучающегося с индивидуальным учебным материалом;
- включать одновременно несколько учебных программ - для определённых групп обучающихся;
- соединять обучающихся попарно для диалогов и самому включаться в их беседы;
- записывать и воспроизводить речь обучающихся;
- комментировать звукозаписи, видеоизображение.

Библиотечный комплекс включает оборудованный читальный зал и книгохранилище. На базе библиотеки организована мини-типография и информационно-методический центр, оснащенный 10-ю компьютерными рабочими местами, объединёнными в проводную локальную подсеть, имеющими доступ к электронным ресурсам техникума и выход в Интернет, позволяющий обучающимся осуществлять самоподготовку. Фонд библиотеки оснащен необходимым количеством основных и дополнительных источников информации в соответствии с требованиями ФГОС.

Электронный фонд библиотеки пополняется как из внутренних, так и из внешних источников. Приобретаются электронные учебники, учебные курсы, обучающие программы. Систематизируются видеофильмы, электронные справочники и словари, и т.д. Создана коллекция ссылок на электронные обучающие ресурсы в сети Интернет и организован доступ пользователей к электронным документам.

Каждая ППКРС обеспечена необходимым комплектом основной и дополнительной литературы, который отражается в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей в пункте 3.2. «Информационное обеспечение обучения» раздела «Условия реализации программы».

Спортивный зал, оснащенный в полном объеме необходимым инвентарем для всех видов спортивных занятий, предназначен для проведения уроков по физической подготовке, тренировок

и соревнований. Для размещения тренажеров и хранения спортивного инвентаря имеются специальные помещения. Спортзал оборудован кабинками для раздевания, душевыми и туалетами для мальчиков и девочек.

Слесарная мастерская техникума предназначена для проведения практических занятий, учебной практики и оборудована верстаками, слесарными учебными станками: сверлильным, токарно-винторезным, заточным, наборами столярного и слесарного инструмента, лобзиками, шуруповертами, приборами для выжигания, рубанками, фрезером, машиной шлифовальной.

Учебная и производственная практика проводится в учебных мастерских техникума в соответствии с требованиями ФГОС, а также на предприятиях города и района, соответствующих профилю подготовки.

Образовательную деятельность в техникуме осуществляет квалифицированный педагогический коллектив.

В техникуме создана благоприятная творческая обстановка для реализации педагогами новых идей, внедрения современных образовательных технологий, для разработки и реализации образовательных проектов и программ, для профессионального роста педагогов.

Одним из основных гарантов качественной подготовки обучающихся является достаточно высокая квалификация преподавательского состава. Все педагогические работники владеют информационными технологиями.

Согласно требованиям ФГОС реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, в связи с этим педагогические работники техникума проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Основной целью воспитательной работы в техникуме являются подготовка социально ответственного, квалифицированного специалиста, способного ориентироваться на рынке труда.

Основные направления воспитательной работы:

- создание условий для адаптации студентов в техникуме, изучение их личностной и интеллектуальной сферы.
- совершенствование педагогического мастерства куратора группы, мастеров производственного обучения, организация деятельности студенческого самоуправления.
- профессионально-трудовое воспитание.
- гражданско-правовое и патриотическое воспитание.
- культурно-нравственное, эстетическое воспитание.
- воспитательная работа в общежитие.
- пропаганда здорового образа жизни, физическое воспитание.
- разработка нормативных документов по организации воспитательной работы.

Главная задача - формирование молодого специалиста нового типа.

Для повышения эффективности воспитания в техникуме разработана система воспитания, включающая в себя концепцию, программу воспитания, систему управления воспитательным процессом.

В техникуме для ведения воспитательной работы, укрепления здоровья, удовлетворения интеллектуальных запросов и творческих способностей студентов, профилактики правонарушений реализуются следующие программы: «Психолого-педагогическая поддержка подростков с акцентуациями характера в условиях учебно-воспитательного процесса», «Адаптация первокурсников», «Здоровье», «Профилактика правонарушений и преступлений среди обучающихся».

Особенность воспитательного процесса в техникуме заключается в том, что на фоне дальнейшего воспитания и развития личности студента, происходит процесс воспитания его как субъекта профессиональной деятельности. Современному обществу нужны образованные, духовно-нравственные, предприимчивые люди, которые могут самостоятельно принимать ответственные решения в ситуации выбора.

Поэтому, важнейшее значение в реализации приоритетных задач воспитания в техникуме имеет:

- эффективное использование новейших педагогических технологий, обеспечивающих проявление обучающимися собственной нравственной, гражданской позиции, расширение их социального опыта.
- совершенствование технологии воспитания в процессе обучения в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и задачами осуществления преемственности между различными ступенями образования и содержанием учебных программ.

Одним из приоритетов воспитательной работы в техникуме определено развитие инновационной активности молодежи, и в частности развитие моделей и форм самоуправления молодежи.

Ключевым звеном в воспитательном пространстве техникума является студенческое самоуправление, которое позволяет более полно раскрыть творческий потенциал будущего специалиста, повышает личную ответственность выпускников за реализацию собственного предназначения и признания, а также за решение конкретных проблем.

Исполнительным органом студенческого самоуправления в техникуме является студенческий совет.

Совет студенческого самоуправления избирается на общем собрании обучающихся техникума.

Главной структурной единицей системы студенческого самоуправления является академическая группа, которая имеет свой орган управления. Заседание студенческого совета проводится не менее одного раза в месяц. При студенческом совете создаются секторы по направлениям работы: учебный, культурно-просветительский, спортивно-оздоровительный, социально-бытовой, пресс-центр.

На рассмотрение общих собраний (конференции) выносятся важнейшие вопросы жизнедеятельности студентов.

Деятельность органов студенческого самоуправления направлена на усовершенствование учебно-воспитательного процесса, направленного на качественную учебу, воспитание духовности и культуры студентов, роста у студенческой молодежи социальной активности и ответственности за порученное дело.

Работу студенческого совета техникума курирует руководитель по воспитательной работе. Взаимоотношения студенческого совета с органами управления техникума регулируются положением «О студенческом самоуправлении».

Совет общежития является органом самоуправления обучающихся, проживающих в общежитии, защищает их права и контролирует выполнение ими своих обязанностей. Состав Совета общежития избирается на общем собрании обучающихся, проживающих в общежитии. В состав совета студенческого самоуправления общежития входят комиссии: жилищно-бытовая, культурно-воспитательная, санитарно-гигиеническая, физкультурно-массовая.

Деятельность Совета общежития регламентируется положением «О Совете общежития».

Функционирует Совет по профилактике правонарушений и преступлений среди обучающихся. В состав совета входит администрация техникума, педагогические работники, представители комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав МО «г. Северобайкальск», инспекторы ПДН МО МВД России «Северобайкальский». Деятельность Совета по профилактике правонарушений и преступлений среди обучающихся регламентируется положением «О Совете по профилактике».

В техникуме организовано волонтерское движение студентов.

Для организации досуговой, спортивной деятельности техникум располагает материально-технической базой: актовый зал для проведения культурно-массовых мероприятий, спортивный, тренажерный залы. Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых, спортивных мероприятий и занятий в спортивных секциях и творческих кружках.

Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная и интересная информация.

На страницах регулярно обновляется информация и для абитуриентов. Проведенные в техникуме мероприятия, участие в конкурсах освещается на новостной странице. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- административный контроль;
- промежуточный контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением «О текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и о переводе обучающихся на следующий курс».

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме электронного тестирования в среде программы СТ М-тест или письменного контроля.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Административный контроль

Административный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины и профессионального модуля. Административный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений техникума. Результаты административного контроля используются для оценки достижений обучающихся, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Промежуточный контроль

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся проводится в форме экзаменов и осуществляется экзаменационной комиссией с участием ведущего преподавателя.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы)

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту обучающимися выпускной квалификационной работы на завершающем этапе обучения в ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» (далее – техникум) по ППКРС СПО по профессии, которая выполняется в виде письменной экзаменационной работы.

Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающегося на заключительном этапе обучения, ориентирует его на индивидуализацию учебной деятельности.

Защита письменной экзаменационной работы является одним из аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию выпускников.

Основной целью написания письменной экзаменационной работы является определение степени готовности обучающегося самостоятельно применять знания для решения производственных задач, а также систематизации, закреплению, расширению теоретических и практических знаний по профессии, развитию навыков самостоятельной работы.

Этапы выполнения письменной экзаменационной работы.

Процесс выполнения и защиты письменной экзаменационной работы включает следующие этапы:

- выбор и закрепление темы;
- получение задания;
- составление плана работы;
- подбор литературных источников, их изучение, систематизация и обобщение;
- подбор материала по теме в соответствии с заданием на выпускную практическую квалификационную работу;
- обработка фактического материала;
- описание технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы (порядок, содержание и время необходимое на выполнение работ);
- краткое описание видов применяемых материалов, используемого оборудования, инструмента, приборов и приспособлений;
- описание достигаемых промежуточных и конечного результатов работ.
- написание текста по разделам, его литературная обработка, оформление работы;
- получение отзыва;
- получение допуска к защите;
- защита письменной экзаменационной работы.

Тема письменной экзаменационной работы

Тема письменной экзаменационной работы должна быть актуальной для производства и иметь практическую значимость. Тема и содержание письменной экзаменационной работы должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, выпускной практической квалификационной работе по профессии.

Содержание письменной экзаменационной работы должно включать:

- описание технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы (порядок, содержание и время необходимое на выполнение работ);
- краткое описание видов применяемых материалов, используемого оборудования, инструмента, приборов и приспособлений;
- описание достигаемых промежуточных и конечного результатов работ.

Выбор темы обучающийся производит самостоятельно, в зависимости от индивидуальных способностей, личного интереса. Целесообразно при выборе темы учитывать возможность сбора материала на месте прохождения производственной практики обучающегося.

В соответствии с индивидуальными возможностями выпускника руководитель работы может определить тему как связанную с технологическим процессом сборки устройства (оборудования, приспособления и т. п.), так и с технологическим процессом изготовления и ремонта деталей, приспособлений, оборудования и т.п.

Название темы должно быть кратким, отражающим основное содержание работы, иметь четкую целевую направленность.

Название темы во всех документах должно приводиться без каких-либо изменений, сокращений и искажений.

Для планомерной подготовки и выполнения письменной экзаменационной работы руководителем разрабатывается календарный план проведения консультаций, ведется учет своевременности выполнения разделов письменной экзаменационной работы.

Руководитель получает в методическом кабинете макет оформления (электронный) письменной экзаменационной работы и выдает обучающимся.

Завершенную письменную экзаменационную работу и презентацию, выполненную для процедуры защиты в программе MS Office Power Point, обучающийся сдает на проверку руководителю в электронном виде.

Основные требования к письменной экзаменационной работе и её структура

Структура письменной экзаменационной работы включает: титульный лист, введение, основную часть, заключение.

Во введении следует обосновать актуальность темы, указать цель и задачи написания работы.

Основная часть – теоретическая (содержание письменной экзаменационной работы). Она содержит краткое описание технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы (порядок, содержание и время необходимое на выполнение работ), видов применяемых материалов, обоснование выбора используемого оборудования, инструмента, приборов и приспособлений (назначение, характеристику, технические данные), описание параметров и режимов ведения процесса (виды неисправностей и способы их устранения), передовых технологий и приемов труда, т.е. раскрывается тема работы. Обязательно должны указываться безопасные приемы труда.

В заключении – подводятся итоги всей письменной экзаменационной работы. Дается краткое описание промежуточных и конечного результатов, достигаемых в процессе выполнения выпускной практической квалификационной работы. Здесь не приводятся ни новые фактические данные, ни новые теоретические положения, а лишь общие выводы и предложения.

Основными требованиями к письменной экзаменационной работе являются:

- Соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность.
- Логическая последовательность изложения материала, базирующаяся на прочных теоретических знаниях и практическом опыте по избранной теме.
- Необходимая глубина исследования и убедительность аргументации.
- Конкретность представления практических результатов работы.
- Корректное изложение материала и грамотное оформление работы.

Требования к оформлению структурных элементов письменной экзаменационной работы

Структурными элементами письменной экзаменационной работы являются:

- Титульный лист;
- Задание;
- Отзыв;
- Оглавление;
- Текстовая часть;
- Список источников информации;

- Приложения.

Титульный лист письменной экзаменационной работы должен содержать следующие сведения:

- Полное наименование учебного заведения;
- Название вида документа (письменная экзаменационная работа);
- Наименование темы письменной экзаменационной работы;
- Сведения об исполнителе (Ф.И.О. обучающегося, профессия, группа);
- Сведения о руководителе работы (Ф.И.О. преподавателя);
- Сведения о допуске письменной экзаменационной работы к защите (дата допуска);
- Дата защиты, оценка и подпись руководителя работы;
- Наименование года выполнения.

Задание на выполнение письменной экзаменационной работы является нормативным документом, устанавливающим границы исследования темы, составляется руководителем работы. Экземпляр задания выдается обучающемуся.

В задании указывается:

- Ф.И.О. обучающегося, группа, профессия;
- Тема письменной экзаменационной работы;
- Перечень подлежащих разработке вопросов;
- Перечень наглядных материалов (графическая часть);
- Руководитель работы;
- Дата выдачи задания.

Оглавление должно содержать перечень структурных элементов письменной экзаменационной работы с указанием номеров страниц, с которых начинается их месторасположение в тексте, в том числе:

- Введение;
- Главы, параграфы;
- Заключение;
- Список источников информации;
- Приложения.

Требования к оформлению текстовой части письменной экзаменационной работы

Текст письменной экзаменационной работы должен быть выполнен с использованием текстового редактора Microsoft Word. Размер шрифта – 14, межстрочный интервал 1,5, текст выровнен по ширине листа. Текст следует размещать на одной стороне страницы с соблюдением следующих размеров полей (ГОСТ 6.30 -97):

- левое – 25 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее – 20 мм;
- нижнее – 20 мм.

Проверенная руководителем письменная экзаменационная работа распечатывается на стандартной белой бумаге формата А 4 (210x297) и брошюруется.

Объем печатного текста определяется исходя из темы и задания письменной экзаменационной работы (титульный лист введение, основная часть, заключение), но не менее 10 – 15 страниц печатного текста и не более 30.

Нумерация страниц текста начинается с введения, внизу документа по центру, арабскими цифрами, сквозной нумерацией по всему тексту (в приложениях страницы не нумеруются).

Текст письменной экзаменационной работы делится на главы и параграфы, заключение. Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначается арабскими цифрами. Введение и заключение не нумеруются. Параграфы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждой главы. Номер параграфа состоит из номера главы и параграфа, разделенных точкой, в конце номера параграфа должна быть точка, например, «2.3.» (третий параграф второй главы).

Список источников информации включает все использованные в процессе работы над письменной экзаменационной работой информационные источники. Список литературы следует располагать в алфавитном порядке в следующей последовательности: государственные нормативные документы (кодексы, законы, указы, постановления, положения, инструкции, нормативно-технические и технические документы (ГОСТы, ОСТы, типовые проекты)) книги, брошюры, статьи из журналов, газет, сборников, электронные носители информации. Например: Бахолдин В.И. Устройство и ремонт тепловозов. – М. Учебник, 413с.– 2009 г.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы и могут включать: материалы, дополняющие тест, таблицы вспомогательных данных, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции, протоколы испытаний, отчеты по поездной практике, материалы презентации, используемой при защите.

Порядок защиты письменной экзаменационной работы.

Предварительная защита и нормоконтроль являются завершающими этапами подготовки письменной экзаменационной работы.

К основной защите письменных экзаменационных работ допускаются обучающиеся, успешно прошедшие нормоконтроль и процедуру предварительной защиты письменной экзаменационной работы.

К защите не допускаются работы, если:

- установлен факт плагиата;
- имеются принципиальные замечания по выполнению письменной экзаменационной работы (как в технической части оформления работы, так и в содержательной);
- выпускник допустил грубые ошибки, не владеет профессиональными знаниями и навыками.

Выпускник должен сдать письменную экзаменационную работу на проверку в срок, установленный руководителем.

По итогам предварительной защиты руководитель работы совместно с мастером производственного обучения группы готовят отзыв о выполнении письменной экзаменационной работы.

Отзыв о выполнении письменной экзаменационной работы содержит:

- наименование темы ПЭР;
- содержание задания на выполнение ВПКР;
- характеристику содержания работы (содержательная экспертиза – наличие актуальности, цели и задач работы, соответствие содержания темам ПЭР и ВПКР, степень самостоятельности выпускника в написании ПЭР, положительные стороны работы и недостатки и т. п.);
- предварительную оценку работы.

Руководителем работы полностью готовая письменная экзаменационная работа, вместе с отзывом, предоставляется на заседание ГАК.

Процедура основной защиты письменной экзаменационной работы.

- Выпускник представляется комиссии: объявляет фамилию, имя, отчество, название темы письменной экзаменационной работы, называет руководителя работы.

- Мастер производственного обучения зачитывает производственную характеристику обучающегося по выполнению выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку.
- Председатель комиссии разрешает выпускнику начать доклад по защите темы письменной экзаменационной работы.
- Обучающийся в течение 5-7 минут кратко излагает цель, задачи и основные положения работы, акцентирует внимание на выводах, полученных в результате проделанной работы.
- Председатель комиссии задает вопросы обучающемуся, (далее задают вопросы члены комиссии) как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме работы.
- Ответы обучающегося должны быть четкими и по существу.

Во время защиты письменной экзаменационной работы выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по работе с технологической документацией. Выбирать технологические операции, параметры и режимы ведения процесса, средства труда, прогнозировать и оценивать результаты, владеть экономическими, экологическими параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решения в рамках своих компетенций.

Критерии оценки письменной экзаменационной работы

Критериями оценки письменной экзаменационной работы являются:

- Качество публичного выступления (точность, последовательность, полнота, соблюдение регламента);
- Оригинальность изложения (использование мультимедийной презентации, ее качество);
- Качество ответов на вопросы (полнота, точность, логичность, аргументированность);
- Качество содержания работы (актуальность, цель, задачи, полнота и логичность изложения теоретической части работы, степень раскрытия темы).

При оценке письменной экзаменационной работы учитывается содержание работы, её актуальность, степень самостоятельности, оригинальность выводов и предложений, качество используемого материала, а также уровень грамотности.

Оценка «5» ставится, если обучающийся демонстрирует глубокое и полное владение знаниями, умение разобрать производственные ситуации, грамотное и логичное изложение ответа (как в устной, так и письменной форме), качественное внешнее оформление.

Оценка «4» , если обучающийся демонстрирует осознанное применение знаний для решения производственных ситуаций, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка «3», если обучающийся демонстрирует неполное и непоследовательное изложение материала, допускает неточности в применении знаний для решения производственных задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения.

Обучающийся, не защитивший письменную экзаменационную работу в срок, считается имеющим академическую задолженность и имеет право пересдачи через две недели.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Руководитель выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) подготавливает темы ВКР. Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих - темы выпускной практической квалификационной работы и темы письменной

экзаменационной работы. Для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена - темы дипломных работ (дипломных проектов).

Программа ГИА ежегодно разрабатывается цикловыми методическими комиссиями на основе материалов, подготовленных руководителями ВКР.

Программы ГИА согласовываются и/или совместно разрабатываются со специалистами предприятий или организаций, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – организаций).

В программе ГИА определяется:

- содержание ГИА с указанием мероприятий и сроков проведения;
- условия подготовки и проведения ГИА с указанием мероприятий и сроков проведения;
- требования к результатам освоения;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;
- перечень тем ВКР;
- схема анализа результатов ГИА выпускников.

По утвержденным темам руководитель ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания рассматриваются цикловыми комиссиями, подписываются руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся, при этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по дисциплинам профессионального цикла, междисциплинарным курсам, практике и систематически выполняющим в период практики установленные производством задания, может быть выдано задание на выполнение выпускной практической квалификационной работы более высокого уровня квалификации.

Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на базе организации. Результаты выполнения ВПКР оформляются протоколом.

Процедура подготовки, защиты и правила оформления письменной экзаменационной работы осуществляется на основании требований, изложенных в соответствующем положении, утвержденном приказом директора техникума.

Процедура подготовки, защиты и правила оформления дипломной работы (дипломного проекта) осуществляется на основании требований, изложенных в соответствующем положении, утвержденном приказом директора техникума.

Предварительная защита и нормоконтроль являются завершающими этапами подготовки письменной экзаменационной работы или дипломной работы (дипломного проекта).

Предварительная защита проходит в виде устного выступления обучающегося перед аттестационной комиссией. Председателем аттестационной комиссии является руководитель по НМР. Членами аттестационной комиссии являются председатели цикловых методических комиссий, руководители ВКР, мастера производственного обучения группы.

По итогам предзащиты даются рекомендации по доработке работы, а также ставится вопрос о возможности прохождения основной защиты. В случае недопущения работы к основной защите комиссия составляет мотивированное заключение о причинах такого решения.

На титульной странице устанавливаются следующие записи: «Допущена», дата, подпись, должность и фамилия, инициалы председателя комиссии; «Нормоконтроль пройден», дата, подпись, должность и фамилия, инициалы ответственного за нормоконтроль. Если выпускная письменная экзаменационная работа подписана в установленном порядке, то она включается в протокол о допуске к защите.

6. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

6.1. Учебный план

Утвержден приказом директора
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский
многопрофильный техникум
инновационных технологий»
№ 195 от 01.09.2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики
Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий»
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: 43
Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС- 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого
профессионального
образования
Группа - ПК-15
Естественнонаучный
Курс -2

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 17682 от 1 июля 2010 г.) с изменениями и дополнениями, внесенными приказом №390 от 9.04.2015 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 15.12. 2014 г.;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» с изменениями от 29.12.2014;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ"
- Устава ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения программы обучения составляет 147 недель.

1 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 5 недель на учебную практику, 1 на промежуточную аттестацию);

2 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 6 недель на учебную практику, 12 недель на производственную практику);

3 курс – 43 недели (2 недели на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 6 недель на учебную практику, 12 недель на производственную практику, 2 недели на государственную итоговую аттестацию).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Изучение общепрофессиональных дисциплин осуществляется параллельно с профессиональными модулями.

Для всех видов аудиторных занятий продолжительность занятий устанавливается 45 минут.

Оценивание качества освоения программ дисциплин и модулей осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Образовательный процесс опирается на использование интерактивных методов обучения и организовывается с учетом включенности в процесс познания всех студентов без исключения.

В образовательном процессе используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для качественного освоения содержания материала используются мультимедийные пособия, обучающие и контролирующие программы.

Практико-ориентированная подготовка обучающихся обеспечивается через проведение лабораторных, практических работ и практики. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета. Изучение каждого модуля завершается обязательным квалификационным экзаменом.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внешних экспертов будут привлекаться работодатели.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа сопровождается учебно-методическими материалами, подготовленными педагогическими работниками.

Для осуществления эффективной самостоятельной работы каждому обучающемуся предоставляется возможностью доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования при разработке учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) сформирован общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный цикл на базе основного общего образования с получением среднего общего образования должен содержать 18 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО.

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией: История Бурятии, Экономика Бурятии, Основы предпринимательской деятельности, Учебное исследовательское проектирование, Психология.

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. В связи с этим дополнительно введена дисциплина Учебное исследовательское проектирование. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя в рамках одного из изучаемых учебных предметов по выбору самого студента в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется за счет часов самостоятельной работы.

При формировании учебных планов по ППКРС общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: "Русский язык и литература", "Иностранный язык", "Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности".

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: Информатика, Физика, Химия, Обществознание (вкл. экономику и право), Биология, География, Экология.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация - 3 нед., каникулярное время - 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) - общие и по выбору из

обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативной частью ФГОС предусмотрено 144 часа обязательных учебных занятий и 216 часов максимальной учебной нагрузки обучающихся. Этот объем использован на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональный и профессиональный циклы, соответственно 18 и 126 часов, для совершенствования профессиональных компетенций по запросу работодателя.

Распределение вариативной части

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	18
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	8
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	18
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	18
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	18
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	18
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий	10
	Всего часов	144

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебным планом предусмотрено 8 квалификационных экзаменов по профессиональным модулям.

По всем профессиональным модулям предусматривается промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по производственной практике.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку, 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.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала, и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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 (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	5			1	0	11	52
II курс	21	6	12		2	0	11	52
III курс	19	6	12		2	2	2	43
Всего	75	17	24		5	2	24	147

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
							Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс			II курс			III курс		
									всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	Всего за курс	3 сем 16 нед.	4 сем 23 нед.	Всего за курс	5 сем 16 нед.	6 сем 21 нед.	Всего за курс
1	2	3					4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.ОО	Общеобразовательный цикл						2908	856	2052	864	538	548	1086	180	364	544	146	276	422
ОУД	Общие учебные дисциплины						1574	476	1098	456	325	360	685	112	242	354	30	29	59
ОУД.01	Русский язык и литература			э			400	115	285	90	68	72	140	42	103	145			
ОУД.02	Иностранный язык					дз	254	83	171	90	34	36	70	14	28	42	30	29	59
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		э				308	80	228	90	102	126	228						
ОУД.04	История					дз	253	82	171	12	34	36	70	35	66	101			
ОУД.05	Физическая культура	дз	дз	дз	дз		253	82	171	132	51	54	105	21	45	66			
ОУД.06	ОБЖ		дз				106	34	72	42	36	36	72						
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей						1069	295	774	356	174	188	362	68	101	169	88	155	243
ОУД.07	Информатика		э				130	22	108	40	51	57	108						
ОУД.08	Физика		дз				160	52	108	86	51	57	108						
ОУД.9	Химия					дз	228	57	171	92	36	38	74	35	62	97			
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)					дз	227	56	171	26							88	83	171
ОУД.15	Биология		дз				108	36	72	52	36	36	72						
ОУД.16	География					дз	108	36	72	30				33	39	72			
ОУД.17	Экология					дз	108	36	72	30								72	72
УД	Дополнительные учебные дисциплины						240	60	180	52	39		39		21	21	28	92	120
УД.01	История Бурятии					дз	69	23	46	6								46	46
УД.01	Экономика Бурятии																		
УД.02	Основы предпринимательской деятельности					дз	54	8	46	16								46	46
УД.03	Основы учебно-исследовательской деятельности	дз					58	19	39	12	39		39						
УД.04	Психология					дз	59	10	49	18					21	21	28		28
	Выполнение индивидуального проекта						25	25											
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл						267	89	178	91	74		74	32	40	72		32	32
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз					60	20	40	20	40		40						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров					дз	60	20	40	20					40	40			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз					51	17	34	17	34		34						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
								Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс			II курс			III курс					
										всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	Всего за курс	3 сем 16 нед.	4 сем 23 нед.	Всего за курс	5 сем 16 нед.	6 сем 21 нед.	Всего за курс			
1	2	3						4	5			6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности						дз	48	16	32	18										32	32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			э				48	16	32	16				32			32					
П.00	Профессиональный учебный цикл							1979	69	1910	16		280	280	364	424	788	410	432	842			
ПМ.00	Профессиональные модули							1979	69	1910	237		280	280	364	424	788	410	432	842			
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			э				199	5	194	28		122	122	72		72						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			дз				55	5	50	28		50	50									
УП.01								72		72			72	72									
ПП.01								72		72				72		72							
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			э				235	5	230	28		158	158	72		72						
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			дз				55	5	50	28		50	50									
УП.02								108		108			108	108									
ПП.02								72		72				72		72							
ПМ.03	Приготовление супов и соусов			э				220		220	20			220		220							
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			дз				40		40	20			40		40							
УП.03								72		72				72		72							
ПП.03				дз				108		108				108		108							
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы			э				235	5	230	28				230	230							
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			дз				55	5	50	28				50	50							
УП.04								72		72				72		72							
ПП.04				дз				108		108				108		108							
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					э		292	16	276	34									132	144	276	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					э		76	16	60	34									60		60	
УП.05								72		72										72		72	
ПП.05						дз		144		144											144	144	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки и консультаций по курсам и семестрам (час. в семестр)											
								Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс			II курс			III курс			
										всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	Всего за курс	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	Всего за курс	5 сем 16 нед.	6 сем 21 нед.	Всего за курс	
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			14	15		16						
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				э			205	11	194	25					194	194				
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				дз			61	11	50	25					50	50				
УП.06								72		72						72	72				
ПП.06					дз			72		72						72	72				
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков					э		241	11	230	28							122	108	230	
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					э		61	11	50	28							50		50	
УП.07								72		72								72		72	
ПП.07							дз	108		108										108	108
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий					э		352	16	336	46							156	180	336	
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий					э		100	16	84	46							84		84	
УП.08								108		108								72		72	
ПП.08							дз	144		144										180	180
ФК.00	Физическая культура					дз	дз	72	36	36	34							20	16	36	
Всего		4	26	43	39	32	310														
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				2 нед
Всего								5226	1050	4176	1192	612	828	1440	576	828	1404	576	756	1332	
Всего с учетом 300 часов консультаций								5526	1350	4176	1192	612	828	1440	576	828	1404	576	756	1332	
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация 2 недели Выполнение выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)</p>										Всего	дисциплины и МДК	612	648	1260	252	504	756	360	324	684	
											учеб. практики		180	180	72	144	216	216	-	216	
											произв. практ.				252	180	432		432	432	
											экзамен. (в т. ч. Кв.э)	0	2	2	4	3	7	3	3	6	
											диф. зач.	4	6	10	3	9	12	2	10	12	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
1.	Кабинет русского языка.
2.	Кабинет литературы.
3.	Кабинет иностранного языка.
4.	Кабинет истории.
5.	Кабинет обществознания.
6.	Кабинет химии.
7.	Кабинет биологии.
8.	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности.
9.	Кабинет математики.
10.	Кабинет информатики и ИКТ.
11.	Кабинет физики.
12.	Кабинет технологии кулинарного производства.
13.	Кабинет технологии кондитерского производства.
14.	Кабинет безопасности жизнедеятельности охраны труда.
15.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.
16.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров.
17.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.
18.	Учебный кулинарный цех.
19.	Учебный кондитерский цех.
20.	Спортивный зал
21.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
22.	Стрелковый тир
23.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
24.	Актовый зал

6.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Дисциплина	Требования к результатам освоения дисциплины
<p>ОУД.01. Русский язык и литература Трудоёмкость - 400 час</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; – понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; – осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; – формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; – способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; – готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; – владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; – применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; – овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – умение извлекать необходимую информацию из

различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

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

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

личностных:

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

ответственной деятельности;

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

метапредметных:

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

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений.
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением, анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-

	<p>культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; – способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; – владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; – сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
<p>ОУД.02. Иностраный язык Трудоёмкость – 254 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; – сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; – владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; <p>предметных:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.
<p>ОУД.03. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия Трудоёмкость – 308 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обеспечивает достижение студентами следующих <i>результатов</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; – понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; – развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; – овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; – готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; – готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; – отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных,

государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;
- использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения

	<p>уравнений и неравенств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; – владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; – сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; – сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; – сформированность умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; – владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.
<p>ОУД.04. История Трудоёмкость – 253 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (герб, флаг, гимн); – становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; – готовности к служению Отечеству, его защите; – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; – сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми,

	<p>достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; – умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; – умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; – владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; – сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; – владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; – сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.
<p>ОУД.05. Физическая культура Трудоёмкость – 253 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p>

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

межпредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, в оздоровительной и

	<p>социальной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; – освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; – формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; – умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; <p>предметных</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; – владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; – владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
<p>ОУД.06. ОБЖ Трудоёмкость – 106 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; – готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

межпредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- умения применять полученные теоретические знания на практике - принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- умения информировать о результатах своих наблюдений,

- участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
 - локализация возможных опасных ситуаций, связанных с
 - формирование установки на здоровый образ жизни;
 - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы

	<p>по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.
<p>ОУД.07. Информатика Трудоёмкость – 130 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; – осознание своего места в информационном обществе; – готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; – умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; – готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; – использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – использовать различные информационные объекты в изучении явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

	<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; – анализировать и представлять информацию, представленную в электронных форматах на компьютере в различных видах; – умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; – владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций и умением анализировать алгоритмы; – использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; – владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; – владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; – сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; – сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); – владение типовыми приёмами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; – сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; – понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; – применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.
ОУД.08. Физика	Освоение содержания учебной дисциплины «Физика»,

Трудоёмкость – 160 час.

обеспечивает достижение студентами следующих результатов:
личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

метапредметных:

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

предметных:

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

	<ul style="list-style-type: none"> – владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; – владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; – умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; – сформированность умения решать физические задачи; – сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; – сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.
<p>ОУД.09. Химия Трудоёмкость – 228 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; – готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; – умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; – использование различных источников для получения химической информации, умение оценить её достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной

	<p>грамотности человека для решения практических задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; – сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям; – владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; – сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.
<p>ОУД.10. Обществознание Трудоёмкость – 227 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; – российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); – гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; – готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; – осознанное отношение к профессиональной

деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

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

предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания

	<p>социальных явлений и процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; – сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.
<p>ОУД.11. Биология Трудоёмкость – 108 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – имеет чувство гордости и уважение к истории и достижениям отечественной биологической науки; имеет представление о целостной естественнонаучной картине мира; – понимает взаимосвязь и взаимозависимость естественных наук, их влияние на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; – способен использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; – владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей её достижения в профессиональной сфере; – способен руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе; – готов использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; – обладает навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; – способен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; – готов к оказанию первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осознает социальную значимость своей профессии/специальности, обладает мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; – повышает интеллектуальный уровень в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии,

	<p>вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способен организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; – способен понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способен к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; – умеет обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; – способен применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; – способен к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; – способен к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; – владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; – сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; – сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
ОУД.12. География	Освоение содержания учебной дисциплины «География»

<p>Трудоёмкость – 108 час.</p>	<p>обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; – сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; – сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; – готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; – сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности; – умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; – критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; – креативность мышления, инициативность и находчивость; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; – осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; – умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; – представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
---------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение представлениями о современной географической науке, её участии в решении важнейших проблем человечества; – владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем; – сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; – владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; – владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; – владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; – владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий; – сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.
<p>ОУД.13. Экология Трудоёмкость – 108 час.</p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; – готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; – объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества, умение; – умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; – готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в

	<p>команде по решению общих задач в области экологии;</p> <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей среды; – применение основных методов познания (описание, наблюдение, эксперимент) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; – умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; – умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек-общество-природа»; – сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; – владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; – владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; – сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; – сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.
--	--

6.3. Аннотации рабочих программ дополнительных учебных дисциплин.

<p>УД.01. История Бурятии Трудоёмкость – 69 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – периодизацию Истории Бурятии; – основные этапы и ключевые события истории Бурятии с древнейших времен до наших дней; – культурные традиции Бурятии. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – работать с различными источниками; – преобразовывать информацию в знания; – соотносить общие исторические процессы и отдельные факты.
<p>УД.02. Основы</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p>

<p>предпринимательской деятельности Трудоёмкость – 54 часа</p>	<ul style="list-style-type: none"> – формировать пакет документов для регистрации субъектов малого предпринимательства; – формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; – организовывать учет хозяйственных операций, формировать финансовую отчетность; – формировать пакет документов для получения кредита; – проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; – анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; – обосновывать ценовую политику; – выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; – формировать стратегию конкурентоспособности. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, функции и виды предпринимательства; – порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; – правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; – правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства; – деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности; – юридическую ответственность предпринимателя; – нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; – формы государственной поддержки малого бизнеса; – системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов; – порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности; – виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства; – порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним; – методы анализа рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявления потребителей и их основных потребностей; – ценовую политику в предпринимательстве; – способы продвижения на рынок товаров и услуг; – сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию.
<p>УД.03. Основы учебно-исследовательской деятельности Трудоёмкость – 58 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять объект предмет, методы исследования; – формулировать цель, составлять план выполнения исследования; – выполнять поиск, накопление и обработку научной информации с использованием информационно-

	<p>коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять и защищать учебно-исследовательские работы. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы научного познания; – виды и источники научной информации; – особенности языка и стиля научных работ; – структурные элементы учебно-исследовательских работ; – методику выполнения учебно-исследовательских работ; – требования к оформлению и защите учебно-исследовательских работ; – критерии оценки учебно-исследовательских работ.
<p>УД.04. Психология Трудоёмкость – 59 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности; – использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – взаимосвязь общения и деятельности; – цели, функции, виды и уровни общения; – роли и ролевые ожидания в общении; – виды социальных взаимодействий; – механизмы взаимопонимания в общении; – техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; – этические принципы общения; – источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

6.4. Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина	Требования к результатам освоения дисциплины
<p>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Трудоёмкость – 60 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные группы микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; – санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, оборудованию, одежде; – правила личной гигиены работников пищевых производств; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
<p>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд;

<p>товаров Трудоёмкость – 60 час.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – составлять рационы питания. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль пищи для организма человека; – основные процессы обмена веществ в организме; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания; – методику составления рационов питания; – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места Трудоёмкость – 51 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; – обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; – производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; – проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристики основных типов организации общественного питания; – принципы организации кулинарного и кондитерского производства; – учет сырья и готовых изделий на производстве; – устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; – правила их безопасного использования; – виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.
<p>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности Трудоёмкость – 48 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; – применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; – защищать свои трудовые права в рамках действующего

	<p>законодательства;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы рыночной экономики; – организационно-правовые формы организаций; – основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда.
<p>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности Трудоёмкость – 48 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; – предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; – использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; – применять первичные средства пожаротушения; – ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны: способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

	– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
--	--

6.5. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей.

Профессиональные модули	Требования к результатам освоения модуля
<p>ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов Трудоёмкость – 199 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; – обрабатывать различными методами овощи и грибы; – нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; – технику обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
<p>УП.01. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в овощном и горячем цехе. 2. Первичная обработка овощей и грибов. 3. Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. 4. Подготовка овощей к фаршированию. 5. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. 6. Приготовление и отпуск готовых блюд из отварных овощей. 7. Приготовление и отпуск готовых блюд из припущенных

	<p>овощей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Приготовление и отпуск готовых блюд из тушеных овощей. 9. Приготовление и отпуск готовых блюд из жареных овощей. 10. Приготовление и отпуск готовых блюд из запеченных овощей. 11. Приготовление и отпуск готовых блюд из фаршированных овощей. 12. Приготовление и отпуск готовых блюд из грибов.
<p>ПП.01. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в овощном и горячем цехе на предприятии общественного питания. 2. Первичная обработка овощей и грибов на предприятии общественного питания. 3. Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов на предприятии общественного питания. 4. Подготовка овощей к фаршированию на предприятии общественного питания. 5. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов на предприятии общественного питания. 6. Приготовление и отпуск готовых блюд из отварных овощей на предприятии общественного питания. 7. Приготовление и отпуск готовых блюд из припущенных овощей на предприятии общественного питания. 8. Приготовление и отпуск готовых блюд из тушеных овощей на предприятии общественного питания. 9. Приготовление и отпуск готовых блюд из жареных овощей на предприятии общественного питания. 10. Приготовление и отпуск готовых блюд из запеченных овощей на предприятии общественного питания. 11. Приготовление и отпуск готовых блюд из фаршированных овощей на предприятии общественного питания. 12. Приготовление и отпуск готовых блюд из грибов на предприятии общественного питания.
<p>ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста Трудоёмкость – 235 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; – готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и

	<p>требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
<p>УП.02. Трудоёмкость - 108 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. 2. Механическая кулинарная обработка и подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. 3. Приготовление и отпуск каш различной консистенции. 4. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и риса. 5. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из бобовых и кукурузы. 6. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. 7. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из яиц. 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога. 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из теста.
<p>ПП.02. Трудоёмкость - 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста на предприятии общественного питания. 2. Механическая кулинарная обработка и подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров на предприятии общественного питания. 3. Работа на тепловом оборудовании горячего цеха на предприятии общественного питания. 4. Приготовление каш различной консистенции на предприятии общественного питания. 5. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп и риса на предприятии общественного питания. 6. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы на предприятии общественного питания. 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий на предприятии общественного

	<p>питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Приготовление и оформление простых блюд из яиц на предприятии общественного питания. 9. Приготовление и оформление блюд из творога на предприятии общественного питания. 10. Приготовление и оформление мучных блюд из дрожжевого опарного и безопарного теста на предприятии общественного питания. 11. Приготовление и оформление мучных блюд из бездрожжевого теста на предприятии общественного питания. 12. Проведение бракеража готовых блюд на предприятии общественного питания.
<p>ПМ.03. Приготовление супов и соусов Трудоёмкость – 220 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления основных супов и соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
<p>УП.03. Трудоёмкость - 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для приготовления супов и соусов. 2. Обработка и подготовка продуктов и овощей для приготовления супов и соусов.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Приготовление бульонов и отваров. 4. Приготовление и отпуск щей, борщей. 5. Приготовление и отпуск рассольников, солянок. 6. Приготовление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. 7. Приготовление и отпуск супов молочных, сладких и холодных. 8. Приготовление и отпуск супов-пюре и прозрачных супов с гарнирами. 9. Приготовление мучные пассеровки и бульонов для соусов. 10. Приготовление и отпуск соуса красного и белого основного и производных от него. 11. Приготовление и отпуск соусов молочных и сметанных. 12. Приготовление яично-масляных, холодных и сладких соусов.
<p>ПП.03. Трудоёмкость - 108 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для приготовления супов и соусов на предприятии общественного питания. 2. Обработка и подготовка продуктов и овощей для приготовления супов и соусов на предприятии общественного питания. 3. Приготовление бульонов и отваров на предприятии общественного питания. 4. Приготовление щей на предприятии общественного питания. 5. Приготовление борщей на предприятии общественного питания. 6. Приготовление рассольников на предприятии общественного питания. 7. Приготовление солянок на предприятии общественного питания. 8. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями на предприятии общественного питания. 9. Приготовление супов молочных на предприятии общественного питания. 10. Приготовление супов-пюре на предприятии общественного питания. 11. Приготовление прозрачных супов с гарнирами на предприятии общественного питания. 12. Приготовление сладких и холодных супов на предприятии общественного питания. 13. Приготовление мучные пассеровки и бульонов для соусов на предприятии общественного питания. 14. Приготовление соуса красного основного и производных от него на предприятии общественного питания. 15. Приготовление соуса белого основного и производных от него на предприятии общественного питания. 16. Приготовление соусов молочных и сметанных на предприятии общественного питания. 17. Приготовление соусов яично-масляных и масляных смесей на предприятии общественного питания. 18. Приготовление холодных и сладких соусов на предприятии

<p>ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы Трудоёмкость – 235 час.</p>	<p>общественного питания.</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; – оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
<p>УП.04. Трудоёмкость - 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в рыбном и горячем цехе. 2. Первичная обработка рыбы. 3. Механическая кулинарная обработка рыбы. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. 6. Обработка рыбы для фарширования. 7. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. 8. Приготовление и отпуск готовых блюд из отварной рыбы. 9. Приготовление и отпуск готовых блюд из припущенной рыбы. 10. Приготовление и отпуск готовых блюд из жареной рыбы. 11. Приготовление и отпуск готовых блюд из запечённой рыбы.

	12. Приготовление и отпуск готовых блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов.
<p>ПП.04. Трудоёмкость - 108 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в рыбном и горячем цехе на предприятии общественного питания. 2. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству на предприятии общественного питания. 3. Первичная обработка рыбы на предприятии общественного питания. 4. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы на предприятии общественного питания. 5. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы на предприятии общественного питания. 6. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы на предприятии общественного питания. 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы на предприятии общественного питания. 8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё на предприятии общественного питания. 9. Обработка рыбы для фарширования на предприятии общественного питания. 10. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование на предприятии общественного питания. 11. Обработка морепродуктов на предприятии общественного питания. 12. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов на предприятии общественного питания. 13. Приготовление и подача блюд из отварной рыбы на предприятии общественного питания. 14. Приготовление и подача блюд из припущенной рыбы на предприятии общественного питания. 15. Приготовление и подача блюд из жареной рыбы на предприятии общественного питания. 16. Приготовление и подача блюд из запечённой рыбы на предприятии общественного питания. 17. Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы на предприятии общественного питания. 18. Приготовление и подача блюд из морепродуктов на предприятии общественного питания.
<p>ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Трудоёмкость – 292 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и

	<p>домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
<p>УП.05. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в мясном и горячем цехе. 2. Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из говяжьей полутуши. 3. Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из бараньей и свиной туши. 4. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё. 5. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. 6. Кулинарная разделка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. 7. Приготовление и оформление отварных и припущенных мясных блюд. 8. Приготовление и оформление тушеных и жареных блюд из мяса. 9. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса. 10. Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной масс. 11. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов. 12. Приготовление и оформление блюд из птицы.
<p>ПП.05. Трудоёмкость – 144 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в мясном и горячем цехе на предприятии общественного питания. 2. Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из говяжьей полутуши на предприятии общественного питания. 3. Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из бараньей и свиной туши

	<p>на предприятии общественного питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё на предприятии общественного питания. 5. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них на предприятии общественного питания. 6. Кулинарная разделка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы на предприятии общественного питания. 7. Приготовление и оформление отварных и припущенных мясных блюд на предприятии общественного питания. 8. Приготовление и оформление тушеных и жареных блюд из мяса на предприятии общественного питания. 9. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса на предприятии общественного питания. 10. Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной масс на предприятии общественного питания. 11. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов на предприятии общественного питания. 12. Приготовление и оформление блюд из птицы на предприятии общественного питания.
<p>ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Трудоёмкость – 205 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки гастрономических продуктов; – приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; – оценивать качество холодных блюд и закусок; – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; – правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; – правила проведения бракеража; – правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; – требования к качеству холодных блюд и закусок; – способы сервировки и варианты оформления; – температуру подачи холодных блюд и закусок;

	<p>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
<p>УП. 06. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для приготовления холодных блюд и закусок. 2. Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. 3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. 4. Приготовление и оформление салатов из овощей. 5. Приготовление и оформление салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. 6. Приготовление и оформление салатов из мяса. 7. Приготовление и оформление салатов из мяса птицы. 8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из яиц и сыра. 10. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря. 11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса. 12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок мяса птицы.
<p>ПП. 06. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для приготовления холодных блюд и закусок на предприятии общественного питания. 2. Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок на предприятии общественного питания. 3. Приготовление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями на предприятии общественного питания. 4. Приготовление и отпуск салатов из овощей на предприятии общественного питания. 5. Приготовление и отпуск салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря на предприятии общественного питания. 6. Приготовление и отпуск салатов из мяса на предприятии общественного питания. 7. Приготовление и отпуск салатов из мяса птицы на предприятии общественного питания. 8. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей и грибов на предприятии общественного питания. 9. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц и сыра на предприятии общественного питания. 10. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на предприятии общественного питания. 11. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса на предприятии общественного питания. 12. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок мяса птицы на предприятии общественного питания.

<p>ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков Трудоёмкость – 241 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления сладких блюд; – приготовления напитков; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; – использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; – оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, – правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; – температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; – требования к качеству сладких блюд и напитков; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
<p>УП.07. Трудоёмкость –72 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для приготовления сладких блюд и напитков. 2. Приготовление и оформление натуральных свежих фруктов и ягод. 3. Приготовление и оформление компотов. 4. Приготовление и оформление киселей. 5. Приготовление и оформление желе. 6. Приготовление и оформление муссов. 7. Приготовление и оформление самбуков и кремов. 8. Приготовление и оформление горячих сладких блюд. 9. Приготовление и подача чая. 10. Приготовление и подача кофе. 11. Приготовление и подача какао и шоколада. 12. Приготовление и подача холодных напитков.
<p>ПП.07. Трудоёмкость – 108 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места повара для приготовления сладких блюд и напитков на предприятии общественного питания. 2. Приготовление и оформление натуральных свежих

	<p>фруктов и ягод на предприятии общественного питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Приготовление и оформление компотов и киселей на предприятии общественного питания. 4. Приготовление и оформление муссов и желе на предприятии общественного питания. 5. Приготовление и оформление самбуков и кремов на предприятии общественного питания. 6. Приготовление и оформление горячих сладких блюд на предприятии общественного питания. 7. Приготовление и подача чая и кофе на предприятии общественного питания. 8. Приготовление и подача какао и шоколада на предприятии общественного питания. 9. Приготовление и подача холодных напитков на предприятии общественного питания.
<p>ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий Трудоёмкость – 352 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

	<p>виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
<p>УП.08. Трудоёмкость – 108 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в хлебобулочном и кондитерском цехе. 2. Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него. 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 5. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. 6. Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из него. 7. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. 8. Приготовление заварного и слоёного теста и изделий из него. 9. Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него. 10. Приготовление и оформление классических пирожных. 11. Приготовление и оформление классических тортов. 12. Приготовление и оформление низкокалорийных тортов и пирожных.
<p>ПП.08. Трудоёмкость – 144 час.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы и рабочего места в хлебобулочном и кондитерском цехе на предприятии общественного питания. 2. Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания. 3. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него на предприятии общественного питания. 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов на предприятии общественного питания. 5. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него на предприятии общественного питания. 6. Приготовление пряничного теста и изделий из него на предприятии общественного питания. 7. Приготовление песочного теста и изделий из него на предприятии общественного питания. 8. Приготовление бисквитного теста и изделий из него на предприятии общественного питания. 9. Приготовление заварного и слоёного теста и изделий из него на предприятии общественного питания. 10. Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него на предприятии общественного питания. 11. Приготовление и оформление пирожных из бисквитного и песочного теста на предприятии общественного питания. 12. Приготовление и оформление пирожных из заварного и слоёного теста на предприятии общественного питания. 13. Приготовление и оформление бисквитных тортов на предприятии общественного питания. 14. Приготовление и оформление песочных и слоёных тортов на предприятии общественного питания.

	15. Приготовление и оформление низкокалорийных тортов и пирожных на предприятии общественного питания.
ФК.00. Физическая культура Трудоёмкость – 72 час.	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни.