

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»

ПРИНЯТО  
Решение педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ КО «КОТ»  
Н.И. Васильев  
31 августа 2017 г.



## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения очная

Квалификация выпускника  
повар, кондитер

Калуга 2017

Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»

ПРИНЯТО  
Решение педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ КО «ККЭТ»  
\_\_\_\_\_  
Н.И. Васина  
31 августа 2017 г.

**ОСНОВНАЯ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника  
**повар, кондитер**

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Калужской области  
«Калужский колледж питания и услуг»

Принята на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2015 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ КО ККПУ  
\_\_\_\_\_ Сергеев В.В.

Приказ № 234/1 от 31 августа 2015 г

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения Калужской области  
«Калужский колледж питания и услуг»  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
(базовой подготовки)

Квалификация – Повар, кондитер

Калуга, 2015

Разработчики:

Щеголева В.С., заместитель директора по учебно-методической работе  
ГАПОУ КО ККПУ

Дерюгина Н.И., методист ГАПОУ КО ККПУ

Образовательная программа Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Калужской области «Калужский колледж питания и услуг» среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г.

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Вкусный мир», кафе «Фиолет» г. Калуга, ул.Плеханова, 61

Директор Волченская А.С. \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы
- 1.2. Общая характеристика ОП СПО
  - 1.2.1. Нормативные сроки освоения ОП СПО
  - 1.2.2. Требования к поступающим на профессию.

### **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП СПО**

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
- 2.3. Требования к результатам освоения ОП СПО
  - 2.3.1. Общие компетенции
  - 2.3.2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП.**

- 3.1. Рабочий учебный план.
- 3.2. Календарный учебный график.
- 3.3. Аннотации программ дисциплин.
- 3.4. Аннотации программ профессионального цикла и практик.

### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

- 4.1. Оценка качества освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 4.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

### **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП**

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.3. Материально-техническое обеспечение

## **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**

Образовательная программа профессии, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г.

Образовательная программа (далее - ОП) представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г.

ОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя следующие документы: рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

ОП ежегодно обновляется в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным планом и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках ФГОС.

### **1.1. Нормативные документы для разработки ОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.**

Образовательная программа СПО - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» (№ 273 от 29 декабря 2012 года);

- Устав образовательного учреждения, утвержденный 09.07.2015 г.

- Лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей, уровней подготовки и переподготовки Серия 40Л01 № 000738 Регистрационный № 93 от 28.05.2014г.

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798).

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 г № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых

утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.07.2014 N 33008);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Зарегистрировано в Минюсте России 7 июня 2012 г. N 24480);

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

-Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (Протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.);

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

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

- примерные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии НПО 19.01.17 Повар, кондитер, рекомендованных Экспертным советом по начальному и среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области (Протокол № 2 от 27 апреля 2012 г.).

## **1.2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП СПО**

### **1.2.1. Нормативный срок освоения программы**

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

– на базе основного общего образования – 2 года 10месяцев.

### **1.2.2. Требования к поступающим по программе** подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Зачисление в ГАОУ СПО ККПУ проводится на общедоступной основе.

Поступающий должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании. Поступающие в колледж по профессии 19.01.17 Повар, кондитер зачисляются на основе поданных документов без вступительных испытаний в соответствии с контрольными цифрами приема.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП СПО**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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



## **2.3. Требования к результатам освоения ОП СПО.**

### **2.3.1 Общие компетенции**

Результаты освоения ОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **2.3.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

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

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.

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.

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.

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.

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.
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.
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.
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.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП**

#### **3.1. Рабочий учебный план**

Учебный план носит компетентностно - ориентированный характер и определяет следующие характеристики ОП по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, а также по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа);
- объем каникул по годам обучения.

Начало учебных занятий 1 сентября. Продолжительность занятий 45 минут, группировка парами.

Компетентностно - ориентированный учебный план в бумажном формате представлен.

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

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП профессии: теоретическое обучение, практики, промежуточная и государственная итоговая аттестация, каникулы.

Календарный учебный график приведен в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана.

На основании данной формы учреждением профессионального образования разрабатывается календарный учебный график для каждого курса обучения

### 3.3. Аннотации программ дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики составляют содержательную основу ОП. Принципиальной особенностью рабочих программ в составе образовательной программы, реализующей ФГОС СПО по профессии, является их компетентностная ориентация.

В рабочих программах сформулированы конечные результаты обучения в органичной связи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями.

Рабочие программы утверждены в установленном порядке, прикреплены к рабочему учебному плану, доступны преподавателям и студентам.

Перечень рабочих программ дисциплин приведен в следующей таблице:

Блок / компонент	Наименование дисциплины	Содержание дисциплины	Трудоёмкость (часы)	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
ОД.00 Общеобразовательный цикл			2052	
ОУДб.00 Общеобразовательные учебные дисциплины базовые			1520	
ОУДб.01	Русский язык и литература	<p>Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и литература» предназначена для изучения курса русского языка и литературы в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.</p> <p>В программе присутствует региональный компонент и профессиональная направленность.</p> <p>С профессиональной точки зрения языковое и литературное образование обеспечивает реализацию <i>лично-ориентированного, деятельностного и компетентностного подходов</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.воспитание сознательного отношения к труду;</li> <li>2.формирование добросовестного, аккуратного и точного выполнения производственных работ;</li> <li>3.дальнейшее развитие и совершенствование способностей и готовности к трудовой деятельности, навыков самоорганизации и саморазвития, повышения уровня профессиональной культуры.</li> </ol> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки; о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;</li> <li>• знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;</li> <li>• овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы, опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;</li> <li>• развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;</li> </ul>	291	ОК 1-7

		<ul style="list-style-type: none"> <li>воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;</li> <li>применение знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни, в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.</li> <li>дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору специальности/профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;</li> </ul> <p>Обязательный уровень подготовки по дисциплине «Русский язык и литература» – это минимально необходимый уровень знаний, умений и читательской культуры, которым должны овладеть все обучающиеся.</p>		
ОУДб.02	Иностранный язык	<p>Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения курса иностранного языка в организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.</p> <p>Общеобразовательная учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в предметную область «Иностранный язык», раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые», является базовой.</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>дальнейшее формирование коммуникативной иноязычной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной), т.е. способности и реальной готовности студентов осуществлять иноязычное общение и добиваться взаимопонимания с носителями иностранного языка, а также развитие и воспитание у них общих компетенций, необходимых для успешной социализации и самореализации:</li> </ul> <p><i>речевая компетенция;</i>  <i>языковая компетенция;</i>  <i>социокультурная компетенция;</i>  <i>компенсаторная компетенция;</i>  <i>учебно-познавательная компетенция;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>достижение порогового уровня владения иностранным языком;</li> <li>дальнейшее формирование умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.</li> </ul> <p>Содержание обучения делится на два модуля: основной, который осваивается всеми студентами независимо от профиля профессионального образования, и профессионально направленный.</p>	172	ОК 1-7
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	<p>Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Учебная дисциплина «Математика» входит в Общеобразовательный учебный цикл Общеобразовательные учебные дисциплины базовые.</p> <p>Изучение математики на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>формирование представлений о математике, как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений</li> </ul>	222	

		<p>и процессов, об идеях и методах математики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для обучения в высшей школе по соответствующей специальности, в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>• овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения естественнонаучных дисциплин на базовом уровне, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;</li> <li>• воспитание средствами математики культуры личности: отношения к математике как части общечеловеческой культуры: знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей, понимания значимости математики для общественного прогресса.</li> </ul> <p>линий решаются следующие задачи:</p> <p>систематизация сведений о числах; изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе и его применение к решению математических и нематематических задач;</p> <p>расширение и систематизация общих сведений о функциях, пополнение класса изучаемых функций, иллюстрация широты применения функций для описания и изучения реальных зависимостей;</p> <p>знакомство с основными идеями и методами математического анализа;</p> <p>изучение свойств пространственных тел, формирование умения применять полученные знания для решения практических задач;</p> <p>развитие представлений о вероятностно-статистических закономерностях в окружающем мире, совершенствование интеллектуальных и речевых умений путем обогащения математического языка, развития логического мышления.</p>		
ОУДб.04	История	<p>Рабочая программа учебной дисциплины История предназначена для изучения курса истории при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.</p> <p>Учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО в раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые», является базовой.</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений обучающихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;</li> <li>• развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;</li> <li>• освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;</li> <li>• овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;</li> <li>• формирование исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p>	172	ОК 1-7

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</li> <li>• различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</li> <li>• устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</li> <li>• представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;</li> <li>• использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</li> <li>• определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;</li> <li>• использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;</li> <li>• соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</li> <li>• осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;</li> <li>• периодизацию всемирной и отечественной истории;</li> <li>• современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</li> <li>• особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</li> <li>• основные исторические термины и даты.</li> </ul>		
ОУДб.05	Физическая культура	<p>Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения данного курса в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» является обязательной предметной областью общеобразовательного цикла учебного плана на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО в раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые», является базовой.</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;</li> <li>2. формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>3. овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;</li> <li>4. овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;</li> <li>5. освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;</li> <li>6. приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками</li> </ol>	171	ОК 1-7

		<p>творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.</p> <p>Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования базового уровня.</p> <p>Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.</p>		
ОУДб.06	ОБЖ	<p>Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения данного курса в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» относится к общеобразовательному учебному циклу, раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые» основной профессиональной образовательной программы.</p> <p>Программа направлена на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование у студентов 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 защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</li> <li>• освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; о воинской обязанности и военной службе;</li> <li>• воспитание у студентов ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Отечества;</li> <li>• развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;</li> <li>• овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую помощь пострадавшим.</li> <li>• обеспечение возможности дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Достижение этих целей обеспечивается решением следующих учебных задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование у студентов гражданской ответственности и правового самосознания, самостоятельности, инициативности, способности к успешной социализации в обществе;</li> <li>• формирование у студентов современного уровня культур безопасности жизнедеятельности;</li> <li>• формирование индивидуальной системы здорового образа жизни;</li> <li>• воспитание антитеррористического поведения и отрицательного отношения к психоактивным веществам и асоциальному поведению;</li> <li>• воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как индивидуальной и общественной ценности.</li> </ul>	74	ОК 1-7
ОУДб.07	Физика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Учебная дисциплина «Физика» относится</p>	104	

		<p>к общеобразовательному учебному циклу, раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые» основной профессиональной образовательной программы.</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <p>освоение знаний: знание основных современных физических теорий, фундаментальных физических законов и принципов, лежащих в основе современной физической картины мира;</p> <p>изучение наиболее важных открытий в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;</p> <p>освоение основных физических теорий для решения современных и перспективных профессиональных задач;</p> <p>ознакомление студентов с историей и логикой развития физики и основных её открытий.</p> <p>овладение умениями: умение обобщать и систематизировать наблюдения, планировать и проводить экспериментальные опыты;</p> <p>умение использовать фундаментальные принципы и методы решения научно-технических задач и их практическое применение на производстве;</p> <p>умение оценивать достоверность естественно - научной информации.</p> <p>Развитие: творческих, познавательных, интеллектуальных интересов и способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий.</p> <p>Воспитание: настойчивости в познании законов природы, использования достижений физики на благо развития общества;</p> <p>формирование у студентов основ естественной научной картины мира;</p> <p>использование научных достижений, решение практических задач повседневной жизни, обеспечение рационального природопользования и охраны окружающей среды.</p> <p>В результате изучения дисциплины «Физика» студенты должны приобрести следующие знания, умения, применимые в их последующем обучении, профессиональной деятельности.</p> <p>Студенты должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные физические понятия, закономерности, теории и законы;</li> <li>- понимать физическую сущность наблюдаемых явлений во Вселенной;</li> </ul> <p>физическую терминологию и символику;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы научного познания, достижения современной науки и техники;</li> </ul> <p>Студенты должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть методами решения физических и естественнонаучных задач;</li> <li>• применять полученные знания для объяснения физических явлений в природе и использовать их на практике в повседневной жизни;</li> <li>• проводить эксперименты, обрабатывать результаты измерений, делать выводы, обнаруживать зависимость физических величин;</li> </ul> <p>грамотно использовать физическую информацию, получаемую от разных источников.</p>		
ОУДб.08	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» предназначена для данного курса в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.</p> <p>Учебная дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» входит в Общеобразовательный учебный цикл, раздел Общеобразовательные учебные дисциплины базовые.</p> <p>Обществознание изучается как интегрированный базовый учебный предмет (включая экономику и право)</p>	175	ОК 1-7



		<p>Рабочая программа призвана обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, российской гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закреплённым Конституцией Российской Федерации;</li> <li>- сформированность навыков критического мышления, анализа и синтеза, умений оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук; целостного восприятия всего спектра природных, экономических, социальных реалий;</li> <li>- сформированность умений обобщать, анализировать и оценивать информацию: теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нём, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников; владение знаниями о многообразии взглядов и теорий по тематике общественных наук.</li> <li>- формирование российской гражданской идентичности обучающихся; воспитание и социализацию обучающихся, их самоидентификацию посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления;</li> <li>- формирование целостного восприятия всего спектра природных, экономических, социальных реалий.</li> </ul>		
ОУДб.09	География	<p>Рабочая программа учебной дисциплины География предназначена для изучения курса географии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Учебная дисциплина География входит в общеобразовательный учебный цикл в раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые».</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование представлений о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных, социально-экономических аспектах экологических проблем;</li> <li>- овладение компетенциями в области проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; использования карт разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных, социально-экономических и экологических процессах и явлениях; географического анализа и интерпретации разнообразной информации;</li> <li>- развитие географического мышления, познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;</li> <li>- воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;</li> <li>- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;</li> <li>- нахождение и применение географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;</li> <li>- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого</li> </ul>	69	ОК 1-7

		общения.		
ОУДб.10	Экология	<p>Рабочая программа учебной дисциплины Экология предназначена для изучения курса экологии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.</p> <p>Учебная дисциплина «Экология» входит в общеобразовательный учебный цикл в раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые», является базовой.</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность основ целостной научной картины мира;</li> <li>- сформированность понимания влияния естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;</li> <li>- создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию;</li> <li>- сформированность умений анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию;</li> <li>- сформированность навыков безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.</li> </ul> <p>В разделе «Общая экология» рассматриваются закономерности взаимоотношений живых организмов с окружающей средой, особенности механизмов, обеспечивающих устойчивость экологических систем.</p> <p>В разделе «Социальная экология» рассматривается взаимодействие между обществом и природой, принципы и перспективы их сосуществования и развития, специфика человека и человеческого общества, их место и роль в экосистемах, отличия от других живых существ.</p>	70	ОК 1-7
- ОУДп.00		Общеобразовательные учебные дисциплины профильные	352	ОК 1-7
ОДп.01	Информатика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины Информатика предназначена для изучения курса информатики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих. Учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО в раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины базовые», является базовой.</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>освоение и систематизация знаний, составляющих основу научных представлений об информации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях;</li> <li>овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя ИКТ, организовывать собственную информационную деятельность и планировать ее результаты;</li> <li>развитие алгоритмического мышления, способностей к формализации, элементов системного мышления, познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;</li> <li>воспитание культуры учебно-исследовательской, проектной и информационно-познавательной деятельности, в том числе умения планировать, работать в коллективе; чувства ответственности за результаты своего труда, используемые другими людьми; установки на позитивную социальную деятельность в информационном обществе, недопустимости действий, нарушающих правовые и этические нормы работы с информацией;</li> <li>приобретение опыта создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств; построения компьютерных моделей,</li> </ul>	112	ОК 1-7

		индивидуальной и коллективной реализации информационных проектов, информационной деятельности в различных сферах, востребованных на рынке труда.		
ОДп.02	Химия	<p>Рабочая программа учебной дисциплины Химия предназначена для изучения курса химии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Учебная дисциплина Химия входит в Общеобразовательный учебный цикл, раздел «Общеобразовательные учебные дисциплины профильные».</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;</li> <li>- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;</li> <li>- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;</li> <li>- воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;</li> <li>- применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.</li> </ul> <p>Рабочая программа состоит из трех разделов. 1 раздел - «Общая и неорганическая химия»; 2 раздел – «Органическая химия»; 3 раздел «Химия и экология».</p>	170	ОК 1-7
ОДп.03	Биология	<p>Рабочая программа учебной дисциплины Биология предназначена для изучения биологии в образовательных организациях среднего профессионального образования (далее - СПО), реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по программам подготовки квалифицированных рабочих.</p> <p>Учебная дисциплина Биология входит в состав учебных дисциплин общеобразовательного цикла «Общеобразовательные учебные дисциплины профильные».</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование 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;</li> <li>▪ освоение знаний о биологических системах (клетка, организм, популяция, вид, экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;</li> <li>▪ овладение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</li> <li>▪ овладение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</li> <li>▪ формирование умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</li> <li>▪ формирование умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять</li> </ul>	70	ОК 1-7

		<p>закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ овладение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;</li> <li>▪ овладение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;</li> <li>▪ формирование собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</li> <li>▪ формирование убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.</li> </ul>		
<b>УД .00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией</b>		180	ОК 1-7
УД .01	Психология	Рабочая программа учебной дисциплины «Психология» предназначена для изучения данного курса в учреждении среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.		
УД .02	Мировая художественная культура	<p>Общеобразовательная учебная дисциплина «Мировая художественная культура» входит в «Общеобразовательный учебный цикл», раздел «Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией».</p> <p>Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся.</p> <p>Программа призвана обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие чувств, эмоций, образно-ассоциативного мышления и художественно-творческих способностей;</li> <li>- воспитание художественно-эстетического вкуса; потребности в освоении ценностей мировой культуры;</li> <li>- освоение знаний о стилях и направлениях в мировой художественной культуре, их характерных особенностях; о вершинах художественного творчества в отечественной и зарубежной культуре;</li> <li>- овладение умением анализировать произведения искусства, оценивать их художественные особенности, высказывать о них собственное суждение;</li> <li>- использование приобретенных знаний и умений для расширения кругозора, осознанного формирования собственной культурной среды</li> </ul> <p>Программа позволяет реализовать принципы системно-деятельностного подхода, который способствует развитию у обучающихся компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий, формированию готовности обучающихся к активной учебно-познавательной деятельности, саморазвитию и непрерывному образованию.</p>		
УД .03	Краеведение	<p>Рабочая программа учебной дисциплины Краеведение предназначена для изучения курса краеведения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Общеобразовательная учебная дисциплина «Краеведение» входит в «Общеобразовательный учебный цикл», раздел «Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией»,</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование представлений о современном краеведении как науке, его участии в решении важнейших</li> </ul>		

		<p>проблем человечества; системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в пространстве родного края; представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных, социально-экономических аспектах экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение компетенциями в области проведения наблюдений за отдельными процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; использования карт разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных, социально-экономических и экологических процессах и явлениях; краеведческого анализа и интерпретации разнообразной информации;</li> <li>- развитие краеведческого мышления, познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими особенностями и проблемами родного края, его районов;</li> <li>- воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;</li> <li>- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных краеведческих, географических методов, знаний и умений, а также краеведческой информации;</li> <li>- нахождение и применение краеведческой информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;</li> <li>- понимание специфики крупных районов и населенных пунктов в условиях стремительного развития телекоммуникаций, простого общения.</li> </ul>		
УД .04	Русский язык	<p>Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения курса русского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Учебная дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный учебный цикл в раздел «Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемых образовательной организацией».</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;</li> <li>• овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы, опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;</li> <li>• развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации общекультурной информации;</li> <li>• воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;</li> <li>• применение знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни, в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.</li> </ul>		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору специальности/профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.</li> </ul>		
УД .05	Экономика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины Экономика предназначена для изучения основных положений экономики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена. Учебная дисциплина «Экономика» входит в общеобразовательный учебный цикл, в раздел «Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемых образовательной организацией».</p> <p>Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;</li> <li>• развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;</li> <li>• воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;</li> <li>• овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;</li> <li>• формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.</li> </ul> <p>обучающиеся должны:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные теоретические положения и категории экономической теории</li> <li>- исторические этапы развития экономической мысли</li> <li>- основы рыночной экономики, законы рыночного спроса и предложения</li> <li>- аспекты предпринимательской деятельности</li> <li>- принципы формирования основного и оборотного капитала</li> <li>- теоретические основы планирования и маркетинга</li> <li>- сущность логистики и ее основные задачи</li> <li>- особенности функционирования рынка труда</li> <li>- основы функционирования денежной системы РФ</li> <li>- основные макроэкономические показатели экономического развития государства</li> <li>- основы формирования бюджета РФ,</li> <li>- основы международных экономических отношений</li> <li>- понятие глобализации, ее перспективы и риски</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классифицировать и анализировать потребности субъектов экономики</li> <li>- рассчитывать доходы семьи, уровень реальной заработной платы, анализировать семейный бюджет</li> <li>- анализировать спрос и предложение на рынке товаров</li> <li>- рассчитывать цену произведенной продукции, анализировать причины роста цен</li> <li>- составлять предпринимательскую схему, договор, анкету для опроса потребителей</li> <li>- различать организационно-правовые формы организаций</li> <li>- анализировать предложение на рынке труда, составлять резюме</li> </ul>		

		<ul style="list-style-type: none"><li>- рассчитывать уровень занятости и безработицы, уровень инфляции</li><li>- классифицировать капитал организации (основной, оборотный)</li><li>- осуществлять проектную деятельность с применением полученных экономических знаний.</li></ul>		
УД .06	Технология	-		

### 3.4. Аннотации программ профессионального цикла и практик.

Блок / Компонент	Наименование дисциплины	Содержание дисциплины	Трудоёмкость (часы)	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
П.00	<b>Профессиональный учебный цикл</b>			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		213	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основные группы микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:                      максимальной учебной нагрузки обучающегося -46 часов, в том числе:                      обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-31 час;                      самостоятельной работы обучающегося - 15 часов.</p>	31	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> </ul>	50	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методику составления рационов питания;</li> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  максимальной учебной нагрузки обучающегося -75 часов, в том числе:  обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 50 часов;  самостоятельной работы обучающегося - 25 часов.</p>		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных типов организации общественного питания;</li> <li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>- правила их безопасного использования;</li> <li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  максимальной учебной нагрузки обучающегося -72 часа, в том числе:  обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;  самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.</p>	48	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
ОП.04	Экономические и правовые	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p>	48	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p>

	основы производственной деятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul> <p>знать:</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов; самостоятельной работы обучающегося -24 часа.</p>		<p>ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6</p>
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> </ul>	36	<p>ОК 1 - 7  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  максимальной учебной нагрузки обучающегося -54 час, в том числе:  обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 36 часов;  самостоятельной работы обучающегося - 54 часов.</p>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>402</b> <b>(1878)*</b>	
<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля:  всего -198 часов, в том числе:</p>	36 (180)*	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2

		<p>максимальной учебной нагрузки обучающегося -54 часов, включая:          обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;          самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;          учебной и производственной практики -144 часа</p>		
<b>ПМ.02</b>	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля:          всего -126 часов, в том числе:          максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, включая:          обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;          самостоятельной работы обучающегося – 19 часов;          учебной и производственной практики -144 часов</p>	38 (182)*	ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.5
<b>ПМ.03</b>	Приготовление супов и соусов	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных супов и соусов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>	36 (180)*	ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего -198 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов; самостоятельной работы обучающегося – 18 часов; производственной практики – 144 часа.</p>		
<b>ПМ.04</b>	Приготовление блюд из рыбы	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> </ul> <p>иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> </ul>	36 (180)*	ОК 1 - 8 ПК 4.1 - 4.3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего -198 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов; самостоятельной работы обучающегося – 18 часов; учебной и производственной практики -144 часа</p>		
<b>ПМ.05</b>	Приготовлен ие блюд из мяса и домашней птицы	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству;</li> </ul>	48 (264)*	ОК 1 - 8 ПК 5.1 - 5.4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 288 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося – 24 часа; учебной и производственной практики -216 часов</p>		
<b>ПМ.06</b>	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 216 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;</p>	48 (192)*	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4

		самостоятельной работы обучающегося - 24 часа; учебной и производственной практики - 144 часа.		
<b>ПМ.07</b>	Приготовление сладких блюд и напитков	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сладких блюд;</li> <li>- приготовления напитков;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления,</li> <li>- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</li> <li>- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</li> <li>- требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 198 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов; самостоятельной работы обучающегося - 18 часов; учебной практики и производственной практики - 144 часа.</p>	36 (180)*	ОК 1 - 8 ПК 7.1 - 7.3
<b>ПМ.08</b>	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к</li> </ul>	124 (520)*	ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6



		<p>ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 562 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 186 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 124 часов; самостоятельной работы обучающегося - 62 часа; учебной практики и производственной практики - 396 часов.</p>		
<b>ФК.00</b>	Физическая культура	<p>Программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p> <p>В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни</li> </ul> <p>Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - <b>50</b> часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 33 часов; самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.</p>	33	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>792</b>	

ПП.00	<b>Производственная практика</b>	684	
<p>Рабочая программа <b>учебной и производственной практик</b> является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Программа <b>учебной практики</b> ориентирована на достижение следующих целей: углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.</p> <p>Программа <b>производственной практики</b> ориентирована на достижение следующих целей: углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.</p> <p>В результате прохождения <b>учебной и производственной практик</b> обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:</p> <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>			

	<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p><b>Аттестация по итогам учебной практики</b> проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.</p> <p><b>Аттестация по итогам производственной практики</b> проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.</p>		
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>684</b>	
	<p>Рабочая программа <b>производственной практики</b> является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС. Программа ориентирована на достижение следующих целей: углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.</p> <p>В результате прохождения практики обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:</p> <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>		

	<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p><b>Аттестация по итогам производственной практики</b> проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.</p>		

## **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Оценка качества освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества освоения ОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации студентов.

#### **Организация текущего контроля**

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, общих и профессиональных компетенций, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний отражены в соответствующих рабочих программах.

Составными элементами текущего контроля являются входной, оперативный и рубежный контроли.

*Входной контроль* проводится в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса (далее – МДК) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения на основе контроля знаний обучающихся.

*Оперативный контроль* проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК), профессиональных модулей (ПМ), общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации.

*Рубежный контроль* является контрольной точкой по завершению изучения учебной дисциплины, ее раздела, междисциплинарного курса, темы МДК, учебной практики, практики по профилю специальности и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала.

Сроки и формы проведения рубежного контроля определяются преподавателем.

#### **Организация промежуточного контроля**

Промежуточная аттестация студентов обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку и проводится с целью определения

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО,
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК);
- сформированности профессиональных компетенций, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных работ;
- сформированности общих компетенций.

Промежуточная аттестация для всех учебных дисциплин, профессиональных модулей по результатам их освоения проводится в обязательном порядке в форме дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного).

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов *не превышает 8 экзаменов* в учебном году, количество *зачетов - не больше 10*. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

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

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по

профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

#### **4.2. Государственная итоговая аттестация**

Цель государственной итоговой аттестации – установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие рабочий учебный план.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Для проведения ГИА разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре ВКР, а также к процедуре ее защиты.

Темы выпускных квалификационных работ разработаны преподавателями совместно со специалистами организаций и учреждений (*работодателями*). Темы ВКР взаимосвязаны с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной (итоговой) аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАОУ СПО ККПУ.

### **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП**

#### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модулей) и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность колледжа.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей. Мастера производственного обучения имеют высшую и первую квалификационную категорию.

Преподаватели, отвечающие за освоение студентами профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания г. Калуги и Калужской области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

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

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС.

Реализация ОП специальности обеспечена доступом каждого студента к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет. Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания печатные и/или электронные издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 студентов.

Каждый студент обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплексы, преподавателями используются и разрабатываются электронные учебники и учебные пособия.

Наличие читального зала и его использование.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

В целях реализации ОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГАПОУ КО «Калужский колледж питания и услуг» располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики), предусмотренных рабочим учебным планом и на 100% позволяет реализовать требования ФГОС. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по профессии соответствует требованиям ФГОС. Для реализации ОП используются учебные кабинеты, специализированные лаборатории. Компьютеризация обеспечивается двумя компьютерными классами, объединенными в локальную сеть и оснащенными обучающими и информационными программами. Каждый студент обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация ОП осуществляется колледжем на государственном языке Российской Федерации.

Помещения, предназначенные для изучения дисциплин и профессиональных модулей, оснащены современным оборудованием и техническими средствами.