

Министерство образования Республики Башкортостан

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Учалинский колледж горной промышленности  
(ГАПОУ УКГП)



«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГАПОУ УКГП

/Д.И.Абдрахманов/

«03» сентября 2016 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар. Кондитер

Очная форма обучения на базе основного общего образования

Одобрена на Педагогическом Совете  
Протокол № 1 от «02» сентября 2016 года

Согласовано:

Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК

И.Х. Абдрахманов  
Т.Т. Гарипова  
Ф.Ф. Гатауллина  
И.Г. Жиналинова  
С.Г. Сухова  
Д.Р. Гайнутдинова

Учалы, 2016

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана в соответствии с требованиями ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Учалинский колледж горной промышленности

**Разработчики:**

- 1. Шакирова Гульнара Кимовна**, преподаватель высшей категории, государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
- 2. Ахметова Светлана Анатольевна**, преподаватель высшей категории государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
- 3. Мацкевич Ирина Григорьевна**, преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

Программа рассмотрена имеет положительное заключение о согласовании организацией ООО «Комбинат общественного питания и торговли» от 02.09.2016 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

1.1 Общие положения

1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки  
Квалифицированных рабочих, служащих по профессии

1.3 Требования к абитуриентам

1.4 Срок получения СПО по профессии

1.5 Трудоемкость программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии

1.6 Особенности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

### **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

2.2 Виды деятельности

### **3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

3.1 Общие компетенции (ОК)

3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции (ПК)

3.3. Результаты освоения ППКРС

### **4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППКРС**

### **5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

5.1 Учебный план, включая график учебного процесса

5.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)

5.3 Программы практик

### **6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

6.1 Кадровое обеспечение образовательной программы

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение  
образовательной программы

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательной программы

### **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ СПО, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

## 1.1 Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от «02» августа 2013 года, регламентирующего содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

ППКРС ориентирована на решение следующих задач:

- формирование готовности обучающихся и выпускников принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности обучающихся и выпускников к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Выпускник в результате освоения ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** будет готов к деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюда основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В ППКРС определяются:

- планируемые результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
- общие и профессиональные компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом, и компетенции обучающихся, установленные колледжем дополнительно к компетенциям, установленным стандартом;
- планируемые результаты обучения по каждому учебному предмету, дисциплине (модулю) и практике
- знания, умения и практический опыт, характеризующие этапы формирования общих и профессиональных компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения.

## 1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Нормативно-правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от «02» августа 2013 года;
- Устав ГАПОУ УКГП

## 1.3 Требования к абитуриентам

Прием на программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** осуществляется в соответствии с правилами приема ГАПОУ УКГП и действующим законодательством Российской Федерации.

**1.4 Срок получения СПО по профессии**

Срок получения СПО по ППКРС по профессии: **19.01.17 Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

**1.5 Трудоемкость ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Таблица 2

Учебные циклы и разделы ППКРС	Количество недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам в том числе:	75	2699
аудиторная нагрузка		
самостоятельная работа		
Учебная практика	1	
Производственная практика	40	
Промежуточная аттестация	5	-
Государственная итоговая аттестация	2	-
Каникулы	24	-
Итого	147	-

**1.6 Особенности ППКРС по профессии**

ППКРС по профессии 19.01.17 **Повар, кондитер** реализуется в ГАПОУ УКГП на русском языке.

Участие работодателей в разработке и реализации ППКРС происходит в разных формах: организация учитывает запросы работодателей при разработке учебных планов, рабочих программ, содержания учебных практик по профессиональным модулям, привлекает их в качестве внешних экспертов при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла, государственной итоговой аттестации.

**Выпускники профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

- востребованы на предприятиях и в организациях, учреждениях города и региона независимо от их организационно-правовых форм;
- подготовлены к освоению программы подготовки специалистов среднего звена, по следующим направлениям подготовки: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ****2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

## 2.2 Виды деятельности

ВД.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

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

ВД.3 Приготовление супов, соусов.

ВД.4 Приготовление блюд из рыбы.

ВД.5 Приготовление блюд из мяса домашней птицы.

ВД.6 Приготовление холодных блюд и закусок

ВД.7 Приготовление сладких блюд и напитков

ВД.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

### 3.1 Общие компетенции (ОК)

Повар. Кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции (ПК)**

Повар Кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
ВД.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
ВД.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, творога, теста
	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
ВД.3 Приготовление супов, 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
ВД.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
ВД.5 Приготовление блюд из мяса 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

19.01.17 2016

	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВД.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 холодные закуски
	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВД.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
ВД.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 легкие фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

**3.3. Результаты освоения ППКРС**

Результаты освоения профессии 19.01.17 Повар, Кондитер определяются приобретаемыми выпускником компетенциями т.е. его способностью применять практический опыт, умения, знания и личные качества в профессиональной деятельности.

Результаты освоения ППКРС приведены в таблице 5.

Таблица 5

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь: – оценивать социальную значимость своей будущей профессии; – проявлять к профессии устойчивый интерес Знать: – сущность и социальную значимость своей будущей профессии; – типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Уметь: организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; – оценивать эффективность выбор способов выполнения профессиональных задач Знать: методы и способы выполнения профессиональных задач
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Уметь: – анализировать рабочую ситуацию; – оценивать и корректировать собственную деятельность – нести ответственность за принятые решения Знать: способы принятия решений
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: – осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках, – использовать информацию для эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития Знать: – основные способы сбора, обработки и анализа информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Уметь: – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – анализировать и представлять информацию с использованием ИКТ Знать:

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные методы и средства обработки, хранения, накопления, передачи, и наглядного представления информации</li> </ul>
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать в коллективе и команде;</li> <li>– эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы морали, профессиональной этики</li> </ul>
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 жизни и в экстремальных условиях военной службы</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы военной службы и обороны государства</li> </ul>
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></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><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продукции, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, приправ;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> </ul>
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	

ПК 2.1	2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <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> </ul>
ПК 2.1	2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых и кукурузы</li> </ul>
ПК 2.3	2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога</li> </ul>
ПК 2.4	2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	<ul style="list-style-type: none"> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из 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> </ul>
ПК 2.5	2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>• температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы, 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>

ПК 3.1	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	<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> <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 отваров и бульонов;</li> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов оценивать качество готовых блюд;</li> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов оценивать качество готовых блюд;</li> <li>• охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных бульонов и отваров, супов, соусов;</li> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров, супов и соусов;</li> <li>• правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров, супов и соусов ;</li> <li>• температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров супов и соусов;</li> <li>• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</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> </ul>
ПК 3.2	ПК 3. 2. Готовить простые супы.	
ПК 3.3	ПК 3. 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
ПК 3.4	ПК 3. 4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	

ПК 4.1	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	<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>
ПК 4.2	ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<p><b>Уметь:</b></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> </ul>
ПК 4.3	ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд</li> <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>

ПК 5.1	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обработки сырья;</li> <li>• приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></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 оборудования 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> </ul> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p><b>Знать:</b></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 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> <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>
ПК 5.2	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
ПК 5.3	ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	
ПК 5.4	ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	

ПК 6.1	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>• приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul>
ПК 6.2	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<p><b>Уметь:</b></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> </ul>
ПК 6.3	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul>
ПК 6.4	ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>• выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</li> </ul> <p><b>Знать:</b></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>

ПК 7.1	ПК 7. 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления сладких блюд;</li> <li>• приготовления напитков.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></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><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд;</li> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>• правила проведения бракеража;</li> <li>• способы сервировки и варианты оформления, 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>
ПК 7.2	ПК 7 2. Готовить простые горячие напитки.	
ПК 7.3	ПК 7. 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	

ПК 8.1	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <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><b>Знать:</b></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>
ПК 8.2	ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	
ПК 8.3	ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	
ПК 8.4	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	
ПК 8.5	ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	
ПК 8.6	ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	

#### **4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Оценка качества освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Формой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер является:

- защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Процедура текущего контроля, промежуточной аттестации государственной итоговой аттестации успеваемости осуществляется в соответствии с Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Учалинский колледж горной промышленности (ГАПОУ УКГП)

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС сформирован фонд оценочных средств (Приложение 3).

#### **5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

##### **5.1 Учебный план, включая график учебного процесса**

Последовательность реализации данной ППКРС, включая график учебного процесса, приводится в учебном плане.

##### **5.2 Рабочие программы дисциплин, модулей**

Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей приведен в приложении 1, аннотации к рабочим программам приведены в приложении 2.

##### **5.3 Программы практик**

В соответствии с ФГОС СПО ППКРС включает следующие виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика.

#### **6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Ресурсное обеспечение формируется на основании требований ФГОС СПО к условиям реализации ППКРС.

##### **6.1 Кадровое обеспечение образовательной программы**

Реализация данной ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля.

Все педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере и не реже 1 раза в 3 года проходят стажировку в профильных организациях.

## **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы**

Учебно-методическое и информационное обеспечение ППКРС включает основные учебные издания: учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, информационные ресурсы; официальные справочно-библиографические и периодические издания; методические указания по видам занятий, предусмотренных учебным планом.

ГАПОУ УКГП обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронным библиотечным системам, содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам, модулям и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Фактическое информационное обеспечение ППКРС указано в виде перечня в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей в разделе «Информационное обеспечение обучения».

## **6.3 Материально-техническое обеспечение образовательной программы**

Для реализации ППКРС ГАПОУ УКГП располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Фактическое материально-техническое обеспечение ППКРС указано в рабочих программах дисциплин, модулей в разделе «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению».

## **7 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ГАПОУ УКГП, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников описана в Приложении 4

**Перечень утвержденных рабочих программ дисциплин, модулей и программ практик по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

1. ОДБ.01 Русский язык и литература утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
2. ОДБ.02 Иностранный язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
3. ОДП.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
4. ОДБ.04 История утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
5. ОДП.05 Физика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
6. ОДБ.06 Обществознание (включая экономику и право) утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
7. ОДБ.07 ОБЖ утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
8. ОДБ.09 Физическая культура утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
9. ОДП.01 Информатика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
10. ОДП.02 Химия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
11. ОДП.03 Биология утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
12. ОДП 04 Башкирский язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
13. ОДП 05 Рисование и лепка утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
14. ОДП 06 Основы учёта калькуляции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
15. ОДП 07 Национальная зарубежная кухня утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
16. ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

17. ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
18. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
19. ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
20. ОП.05 Безопасность жизнедеятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
21. ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
22. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
23. ПМ.03 Приготовление супов, соусов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
24. ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
25. ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
26. ПМ.06 Приготовление и оформление готовых блюд и закусок утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
27. ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
28. ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
29. Учебная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
30. . Производственная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
31. Программа Государственной итоговой аттестации, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

**АННОТАЦИИ****К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН  
(МОДУЛЕЙ)****программы подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих****по профессии среднего профессионального образования****19.01.17 Повар, кондитер****очная форма обучения на базе основного общего образования**

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ОД Общеобразовательная подготовка			3082	-
ОДБ.00 Базовые дисциплины			2208	-

ОДБ.01	Русский язык и литература	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература» являются:</p> <p>сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</p> <p>владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;</p> <p>сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</p> <p>сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контексте творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</p> <p>способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p>	518	
--------	---------------------------	--	-----	--

		<p>сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p> <p>Тематический план: Тематический блок Русский язык: Введение</p> <p>Язык и речь. Функциональные стили речи</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Лексика и фразеология</li> <li>3. Фонетика, орфоэпия графика</li> <li>4. Морфемика и словообразование</li> <li>5. Морфология</li> <li>6. Орфография</li> </ol> <p>Синтаксис и пунктуация</p> <p>Тематический блок Литература: Введение</p> <p>Русская литература второй половины XIX века</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Русская литература на рубеже веков</li> <li>3. Поэзия начала XX века</li> <li>4. Литература 20-40-х гг. XX века</li> </ol> <p>Литература периода Великой отечественной войны и первых послевоенных лет.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Литература 50-80-х гг. XX века</li> </ol>		
--	--	--	--	--

ОДБ.02	Иностранный язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:</p> <p>сформированность представлений о роли языка в жизни человека, общества, государства; приобщение через изучение иностранного языка к ценностям национальной и мировой культуры - для лучшего понимания любого языка, необходимо познакомиться со странами, где на нем говорят, изучить географические, природные, культурно- исторические особенности. Тема 1.6 Национальные традиции, обычаи и праздники помогает студентам достижению результатов;</p> <p>сформированность умений написания текстов по изученной проблематике на иностранном языке, в том числе демонстрирующих творческие способности обучающихся – работа над письменной речью, а именно составление высказываний на профессиональные и повседневные темы в рамках подготовки проекта, заполнение анкет;</p> <p>сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним – работа с текстом: чтение с целью полного понимания или</p>	254	
--------	------------------	--	-----	--

		<p>извлечения нужной информации, высказывания своей точки зрения по содержанию текста, ответы на вопросы по содержанию прочитанного;</p> <p>сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире – диалогическая речь по темам, кейс-задачи, предполагающие адекватные высказывания в различных ситуациях;</p> <p>владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;</p> <p>умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка – результаты достигаются с помощью диалогической речи, её вербальных и невербальных средств, а так же при чтении или аудировании текстов с извлечением нужной информации;</p> <p>достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения – все виды речевой деятельности: аудирование, чтение, говорение и письмо в любой из тем программы направлены на этот результат;</p> <p>сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях – использование демонстраций, англоязычных газетных статей для получения нужной информации.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основной модуль</li> <li>2. Профессионально направленный модуль</li> </ol>		
--	--	--	--	--

ОДБ 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» являются:</p> <p>сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира; сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</p> <p>владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;</p> <p>владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</p> <p>сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать</p>	324	
--------	--	---	-----	--

		вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.		
ОДБ.03	История	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «История» являются:</p> <p>сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <p>сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тематический план: Древнейшая стадия истории человечества.</li> <li>2. Цивилизации Древнего мира.</li> <li>3. Цивилизации Запада и Востока в средние века.</li> <li>4. От Древней Руси к Российскому государству.</li> <li>5. Россия в XVI – XVII веках.</li> <li>6. Страны Запада и Востока в XVI – XVIII веках.</li> <li>7. Россия в конце XVII –XVIII веке: от царства к империи.</li> <li>8. Становление индустриальной цивилизации.</li> <li>9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.</li> <li>10. Российская империя в XIX веке.</li> <li>11. От новой истории к новейшей.</li> <li>12. Между двумя мировыми войнами.</li> <li>13. Вторая мировая война.</li> <li>14. Мир во второй половине XX – начале XXI</li> </ol>	256	

ОДБ 05	Физика	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физика» являются:</p> <p>сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой;</p> <p>владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;</p> <p>сформированность умения решать физические задачи;</p> <p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;</p> <p>сформированность собственной позиции по отношению к физической информации получаемой из разных источников.</p>	160	
--------	--------	---	-----	--

ОДБ.06	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» являются:</p> <p>сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</p> <p>владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</p> <p>владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p> <p>сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</p> <p>сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</p> <p>владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</p> <p>сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение.</li> <li>2. Человек и общество.</li> <li>3. Духовная культура человека и общества.</li> <li>4. Экономика.</li> <li>5. Социальные отношения.</li> <li>6. Политика.</li> </ol>	258	
--------	--	---	-----	--

ОДБ 07	ОБЖ	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» являются:</p> <p>сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</p> <p>знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних внутренних угроз;</p> <p>сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</p> <p>сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p> <p>знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <p>знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</p> <p>знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;</p> <p>знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p>	108	
--------	-----	--	-----	--

		<p>владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Государственная система обеспечения безопасности населения</li> <li>2. Основы обороны государства и воинская обязанность</li> <li>3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</li> </ol> <p>Основы медицинских знаний</p>		
ОДБ 08	Физическая культура	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физическая культура» являются: сформированность навыков здорового образа жизни;	330	
		<p>умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.</p>		

ОДП 01	Информатика	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Информатика» являются:</p> <p>1) сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;</p> <p>2) владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;</p> <p>3) владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных алгоритмических конструкций;</p> <p>4) сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;</p> <p>5) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;</p> <p>6) сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.</p> <p>Тематический план:</p>	160	

ОДП.02	Химия	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Химия» являются:</p> <p>сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;</p> <p>владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;</p> <p>сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;</p> <p>владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</p> <p>сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая и неорганическая химия</li> <li>2. Органическая химия</li> </ol>	244	
--------	-------	--	-----	--

ОДП.03	Биология	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Биология» являются:</p> <p>сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p> <p>владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p> <p>сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы цитологии</li> <li>2. Основы эмбриологии</li> <li>3. Основы генетики и селекции</li> <li>4. Эволюционное учение</li> <li>5. Основы экологии</li> </ol>	114	
--------	----------	---	-----	--

ОДП 04	Башкирский язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Башкирский язык» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность понятий о нормах башкирского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</li> <li>– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст в процессе анализа текста</li> </ul> <p>Тематический план состоит из 14 разделов</p>	116	
ОДП.05	Рисование и лепка	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять эскиз – основу для дальнейшей работы с материалом по лепке макета;</li> <li>• изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками;</li> <li>• определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру;</li> <li>• выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;</li> <li>• изготовить макет (торта) в соответствии требованиями к художественной отделке кондитерских изделий;</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выполнения эскизов;</li> <li>• особенности лепки – объемно-пластическая, трехмерная форма;</li> <li>• процесс изготовления макета (торта);</li> <li>• закономерности композиции украшения кондитерского изделия;</li> <li>• материалы для лепки;</li> <li>• инструменты для лепки;</li> </ul>	54	<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 7.1-7.3  ПК 8.1-8.6</p>

ОДП 06	Основы учета калькуляции	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</li> <li>• оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;</li> <li>• выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li> <li>• оформлять документы по результатам инвентаризации;</li> <li>• составлять технологическую карту</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</li> <li>• структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</li> <li>• порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;</li> <li>• порядок получения продуктов из кладовой;</li> <li>• документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</li> <li>• порядок проведения инвентаризации;</li> <li>• порядок учёта предметов материального оснащения;</li> <li>• виды нормативно-технологической документации.</li> </ul>	54	<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 7.1-7.3  ПК 8.1-8.6</p>
--------	--------------------------	--	----	--

ОДП.07	Национальная зарубежная кухня	<p>Уметь:</p> <p>Проверять органолептическим способом качество продуктов;</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</p> <p>Оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь,</p> <p>Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>Знать:</p> <p>Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь,</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, -последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд;</p> <p>Правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь.</p> <p>Температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи;</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	132	<p>ОК 1-7</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 7.1-7.3</p> <p>ПК 8.1-8.6</p>
--------	-------------------------------------	---	-----	--

ПП Профессиональная подготовка	972	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 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОП Общепрофессиональный цикл	332	

ОП.01	Основы микробиологии и санитарии в пищевом производстве	<p>уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <p>знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств,</p> <p>правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	52	<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.02	<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p>уметь:  проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания;  знать:  роль пищи для организма человека;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  понятие рациона питания;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  методику составления рационов питания;  ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;</p>	75	<p>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</p>
-------	--	---	----	---

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>уметь:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; знать:</p> <p>характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	103	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
-------	--	--	-----	---

ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>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> <li>знать: <ul style="list-style-type: none"> <li>принципы рыночной экономики;</li> <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> </li> </ul>	54	<p>ОК 1 - 8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ПК 1.1 - 1.2</li> <li>ПК 2.1 - 2.5</li> <li>ПК 3.1 - 3.4</li> <li>ПК 4.1 - 4.3</li> <li>ПК 5.1 - 5.4</li> <li>ПК 6.1 - 6.4</li> <li>ПК 7.1 - 7.3</li> <li>ПК 8.1 - 8.6</li> </ul>
-------	---	--	----	--

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</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>
-------	--------------------------------	--	----	---

ПМ.00 Профессиональные модули		568	-
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	84	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	96	
УП.01.01	Учебная практика	36 (1 нед.)	
ПП.01.01	Производственная практика	144 (4 нед.)	

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		79	ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.5
МДК 02.01	МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов,	79	
	УП 02.01	Учебная практика муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	36 час (1 нед)	
ПП.02.01	Производственная практика	знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	108 (3 нед)	

ПМ.03 Приготовление супов и соусов			83	ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов		83	
ПП.03.01	Производственная практика	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:	180( 5 нед)	
		иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы			70	
МДК 04.01	МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	70	ОК 1 - 8 ПК 4.1 - 4.3
ПП 04 01	Производственная практика		72 (2 нед)	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		48	
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;	48	ОК 1 - 8 ПК 5.1 - 5.4

ПП 05.01	Производственная практика	<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	228 ( 8 нед)	
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		62	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4	
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных</p>	62	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4

		блюды и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;		
ПП 06.01	Производственная практика 16 часа (6 недель)	правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков			36	
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;	36	
ПП 07.01	Производственная практика	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	72 (2 нед)	ОК 1 - 8 ПК 7.1 - 7.3

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		94	ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских	иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	93	
ПП.08.01			324 (9 нед)	

**Фонд оценочных средств**

Министерство образования Республики Башкортостан

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Учалинский колледж горной промышленности

(ГАПОУ УКГП)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Учалы, 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки фонда оценочных средств
- 1.2 Планируемые результаты освоения ППКРС
- 1.3 Матрица формирования общих и профессиональных компетенций ППКРС
- 1.4 Система оценивания учебных достижений обучающихся и выпускников

### 2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

- 2.1 Перечень оценочных средств
- 2.2 Программа промежуточной аттестации
- 2.3 Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации
- 2.4 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих создается для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ФГОС СПО.

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств разрабатывается на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 798
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Учалинский колледж горной промышленности (ГАПОУ УКГП)
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.

В Фонде оценочных средств применены следующие сокращения:

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ККОС – комплект контрольно-оценочных средств;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП – общепрофессиональные дисциплины

ОПОР – основной показатель оценки результата

ПЦК – предметно-цикловая комиссия;

ПМ – профессиональный модуль;

ПП – производственная практика;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

УД – учебная дисциплина;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования

**1.2 Планируемые результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
По профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
1.2.1 Профессиональные компетенции**

Код ПК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Практический опыт (ПО)	Умения (У)	Знания (З)	Код основных показателей оценки результата (ОПОР)
					Наименование основных показателей оценки результата (ОПОР)
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;	- проверять органолептически м способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы. - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы	ассортимент продукции, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов- технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;	ОПОР 1.1.1 Органолептическая проверка годности овощей и грибов ОПОР 1.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов ОПОР 1.1.3 Обработка различными методами овощей и грибов ОПОР 1.1.4 Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов ОПОР 1.1.5 Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов ОПОР 1.1.6 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 1.1.7 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.				

ПК 2.1		подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>проверять органолептически м способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых и кукурузы</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога</li> <li>• готовить и оформлять блюда и гарниры из теста</li> </ul>	<p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>• температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы, 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>ОПОР 2.1.1 Органолептическая проверка годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов</p> <p>ОПОР 2.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления сырья</p> <p>ОПОР 2.1.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 2.1.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 2.2.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы</p> <p>ОПОР 2.2.2 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 2.2.3 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 2.2.4 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 2.2.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров</p> <p>ОПОР 2.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>ОПОР 2.3.2 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 2.3.3 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров;</p> <p>ОПОР 2.3.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд;</p> <p>ОПОР 2.3.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 2.3.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 2.4.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из яиц и творога</p> <p>ОПОР 2.4.2 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 2.4.3 Оформление, сервировка и подача простых блюд</p> <p>ОПОР 2.4.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд</p> <p>ОПОР 2.4.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 2.4.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 2.5.1 Соблюдение температурного режима и технологии</p>
ПК 2.2	2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров				
ПК 2.3	2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.				
ПК 2.4	2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий				
ПК 2.5	2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога				
	2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем				

					<p>приготовления мучных блюд ОПОР 2.5.2 Проведение бракеража ОПОР 2.5.3 Оформление, сервировка и подача простых блюд ОПОР 2.5.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд ОПОР 2.5.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря ОПОР 2.5.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления основных супов и соусов.</li> </ul>	<p>проверять органолептически м способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отваров и бульонов;</li> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов</li> </ul>	<p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных бульонов и отваров, супов, соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров, супов и соусов;</li> <li>• правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров, супов и соусов ;</li> <li>• температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров супов и соусов;</li> <li>• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</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> </ul>	<p>ОПОР 3.1.1 Органолептическая проверка проверять качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным бульонам и отварам</p> <p>ОПОР 3.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления отваров и бульонов</p> <p>ОПОР 3.1.3 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 3.2.1 Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов</p> <p>ОПОР 3.2.2 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 3.2.3 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 3.2.4 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 3.2.5 Оформление, сервировка и подача супов</p> <p>ОПОР 3.2.6 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления супов.</p> <p>ОПОР 3.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления компонентов соусов</p> <p>ОПОР 3.3.2 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 3.3.3 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 3.3.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 3.4.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления соусов</p> <p>ОПОР 3.4.2 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 3.4.3 Подбор соусов к блюдам</p> <p>ОПОР 3.4.4 Соблюдение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд</p> <p>ОПОР 3.4.5 Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 3.4.6 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p>
---	--	---	---	--

			<p>оценивать качество готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;</li><li>• использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов</li></ul> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li></ul>		
--	--	--	--	--	--

<p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обработки рыбного сырья;</li> <li>• приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul>	<p>проверять органолептически м способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;</li> </ul>	<p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд</p> <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>ОПОР 4.1.1 Органолептическая оценка годности рыбного сырья</p> <p>ОПОР 4.1.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы</p> <p>ОПОР 4.1.3 Обработка различными методами рыбы</p> <p>ОПОР 4.1.4 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 4.1.5 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 4.2.1 Нарезка и формовка рыбных полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 4.2.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из рыбы</p> <p>ОПОР 4.2.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 4.2.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 4.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из рыбы</p> <p>ОПОР 4.3.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из рыбы</p> <p>ОПОР 4.3.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 4.3.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 4.3.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров</p>
---	---	---	--	---	--

ПК 5.1	<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</p>	<p>обработки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> проверять органолептически м способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li><input type="checkbox"/> правила проведения бракеража;</li> <li><input type="checkbox"/> способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li><input type="checkbox"/> правила хранения и требования к качеству;</li> <li><input type="checkbox"/> температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li><input type="checkbox"/> виды необходимого</li> </ul>	<p>ОПОР 5.1.1 Изложение правил первичной обработки</p> <p>ОПОР 5.1.2 Демонстрация кулинарной разделки туши</p> <p>ОПОР 5.2.1 Нарезка и формовка полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.2.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.2.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>ОПОР 5.2.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 5.3.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>ОПОР 5.3.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>ОПОР 5.3.3 Использование технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 5.3.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря; проведение бракеража</p> <p>ОПОР 5.3.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров</p> <p>ОПОР 5.4.1 Соблюдение температурного режима и технологии приготовления блюд из домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.4.2 Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из домашней птицы</p> <p>ОПОР 5.4.3 Использование технологического оборудования и</p>
--------	--	--	--	---	--

	из домашней птицы.		из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;	технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	производственного инвентаря; ОПОР 5.4.4 Соблюдение правил безопасного использования оборудования и инвентаря; проведение бракеража ОПОР 5.4.5 Оформление, сервировка и подача простых блюд и гарниров
ПК 6.1	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	подготовки гастрономических продуктов;	проверять органолептически м способом качество гастрономических продуктов;	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов
ПК 6.2	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	• приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;	• правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для нарезки гастрономической продукции и приготовления бутербродов
ПК 6.3	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые закуски.		• использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	• последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.3 Использование различных способов приготовления и оформления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
ПК 6.4	ПК 6.4. Готовить и оформлять холодные блюда.		• оценивать качество холодных блюд и	• правила проведения бракеража;	ОПОР 6.1.4 Проведение бракеража готовой продукции
				• правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;	ОПОР 6.1.5 Эстетично оформлены бутерброды с учетом требований к безопасности готовой продукции
				• требования к качеству холодных блюд и закусок;	ОПОР 6.1.6 Соблюдение условий и сроков хранения
				• способы сервировки и варианты оформления;	ОПОР 6.2.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным салатам.
					ОПОР 6.2.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря
					ОПОР 6.2.3 Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
					ОПОР 6.2.4 Проведение бракеража готовой продукции
					ОПОР 6.2.5 Эстетично оформлены салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
					ОПОР 6.2.6 Соблюдение условий и сроков хранения, отпуска

			<p>закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>салатов</p> <p>ОПОР 6.3.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам</p> <p>ОПОР 6.3.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>ОПОР 6.3.3 Использование различных технологий приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.3.4 Проведение бракеража готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.3.5 Эстетично оформлены холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.3.6 Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>ОПОР 6.4.1 Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам</p> <p>ОПОР 6.4.2 Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>ОПОР 6.4.3 Использование различные технологий приготовления холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.4.4 Эстетично оформлены холодные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.4.5 Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования</p>
--	--	--	---	--	--

ПК 7.1	ПК 7. 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	приготовления сладких блюд; • приготовления напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проверять органолептически м 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>	классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;	<p>ОПОР 7.1.1 Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ОПОР 7.1.2 Выбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>ОПОР 7.1.3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд</p> <p>ОПОР 7.1.4 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 7.1.5 Соблюдение температурного режима при охлаждении и хранении сладких блюд</p> <p>ОПОР 7.1.6 Сервировка и варианты оформления</p> <p>ОПОР 7.1.7 Правила безопасного использования оборудования</p> <p>ОПОР 7.2.1 Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ОПОР 7.2.2 Выбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>ОПОР 7.2.3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении горячих напитков</p> <p>ОПОР 7.2.4 Проведение бракеража готовой продукции</p> <p>ОПОР 7.2.5 Сервировка и варианты оформления</p> <p>ОПОР 7.2.6 Соблюдение условий и сроков хранения, отпуска салатов правила безопасного использования оборудования</p> <p>ОПОР 7.3.1 Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ОПОР 7.3.2 Выбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>ОПОР 7.3.3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд</p> <p>ОПОР 7.3.4 Проведение бракеража</p> <p>ОПОР 7.3.5 Соблюдение температурного режима при охлаждении и хранении холодных напитков</p> <p>ОПОР 7.3.6 Сервировка и варианты оформления</p> <p>ОПОР 7.3.7 Правила безопасного использования оборудования</p>
ПК 7.2	ПК 7 2. Готовить простые горячие напитки.				
ПК 7.3	ПК 7. 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки				

ПК 8.1	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	приготовле ния хлебобулоч ных, мучных и кондитерск их изделий;			ОПОР 8.1.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов. ОПОР 8.1.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б. ОПОР 8.1.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов ОПОР 8.1.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологией приготовления блюд ОПОР 8.1.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов ОПОР 8.1.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом ОПОР 8.1.7 Соблюдение требований к оформлению готовых
ПК 8.2	ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.				
ПК 8.3	ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.				
ПК 8.4	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и				
ПК 85	основные отделочные полуфабрикаты.				

					<p>простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления</p> <p>ОПОР 8.1.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража</p> <p>ОПОР 8.2.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.2.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении основных мучных кондитерских изделий в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б.</p> <p>ОПОР 8.2.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.2.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий в соответствии с технологией приготовления блюд</p> <p>ОПОР 8.2.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.2.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом</p> <p>ОПОР 8.2.7 Соблюдение требований к оформлению готовых основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления.</p> <p>ОПОР 8.2.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p> <p>ОПОР 8.3.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.3.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении печенья, пряников и коврижек в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б</p> <p>ОПОР 8.3.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления печенья, пряников и коврижек в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.3.4 . Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении печенья, пряников и коврижек в соответствии с технологией приготовления блюд.</p> <p>ОПОР 8.3.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.3.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении печенья, пряников и коврижек в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>ОПОР 8.3.7 Соблюдение требований к оформлению готовых печенья, пряников и коврижек в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления.</p> <p>ОПОР 8.3.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p> <p>ОПОР 8.4.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.4.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б.</p> <p>ОПОР 8.4.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.4.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>технологией приготовления изделий.</p> <p>ОПОР 8.4.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.4.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении печенья, пряников и коврижек в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>ОПОР 8.4.7 Соблюдение требований к оформлению готовых печенья, пряников и коврижек в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления.</p> <p>ОПОР 8.4.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p> <p>ОПОР 8.5.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.5.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б</p> <p>ОПОР 8.5.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.5.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологией приготовления блюд</p> <p>ОПОР 8.5.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.5.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>ОПОР 8.5.7 Соблюдение требований к оформлению отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>ОПОР 8.5.8 Определение качества изделий на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p> <p>ОПОР 8.6.1 Организация рабочего места согласно правилам Т.Б. и санитарным нормам, требованиям безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.6.2 Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований, правил безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с санитарными требованиями и правилами Т.Б.</p> <p>ОПОР 8.6.3 Выбор необходимого оборудования и производственного инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с требованиями Т.Б. и санитарными нормами и требованиями безопасности пищевых продуктов.</p> <p>ОПОР 8.6.4 Обоснование выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с технологией приготовления блюд.</p> <p>ОПОР 8.6.5 Определение качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с общими требованиями к безопасности пищевых продуктов</p> <p>ОПОР 8.6.6 Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с технологическим процессом</p> <p>ОПОР 8.6.7 Соблюдение требований к оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с требованиями безопасности готовой продукции и технологией приготовления</p> <p>ОПОР 8.6.8 Определение качества блюд на основе органолептических показателей в соответствии с правилами проведения бракеража.</p>
--	--	--	--	--	---

### 1.2.2 Общие компетенции

Общие компетенции формируются в течение реализации программы подготовки квалифицированных работников, служащих и оцениваются в целом на государственной итоговой аттестации. В таблице представлена общая структура общих компетенций. Для каждой конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля в зависимости от содержания данная структура общих компетенций имеет свою специфику.

Код формируемой компетенции	Содержание компетенции	Умения (У)	Знания (З)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- проявлять к профессии устойчивый интерес</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)</li> </ul>	ОПОР 1.1 Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы
				ОПОР 1.2 Демонстрация практического опыта
				ОПОР 1.3 Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность;</li> <li>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценивать эффективность выбора способов выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы организации деятельности;</li> <li>- методы и способы выполнения профессиональных задач</li> </ul>	ОПОР 2.1 Владение навыками организации учебно-познавательной деятельности при выполнении всех видов учебной деятельности
				ОПОР 2.2 Выбор методов и способов решения профессиональных задач в
				ОПОР 2.3 Обоснование и оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать рабочую ситуацию;</li> <li>- осуществлять текущий и итоговый контроль;</li> <li>- нести ответственность за принятые решения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы принятия решений;</li> <li>- алгоритм действий в нестандартных ситуациях</li> </ul>	ОПОР 3.1 Анализ стандартной и нестандартной ситуации
				ОПОР 3.2 Выбор оптимального решения стандартной и нестандартной ситуации
				ОПОР 3.3 Аргументация решения проблемных задач и ситуаций
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках;</li> <li>- использовать информацию для эффективного выполнения задач, профессионального и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные способы сбора, обработки и анализа информации</li> </ul>	ОПОР 4.1. Поиск информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
				ОПОР 4.2 Анализ и использование информации на соответствие поставленным профессиональным задачам

		личностного развития		ОПОР 4.3 Проявление общей культуры и кругозора
ОК 5	. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - анализировать и представлять информацию с использованием ИКТ	- основные методы и средства обработки, хранения, накопления, передачи, и наглядного представления информации	ОПОР 5.1 Использование ИКТ при оформлении индивидуальных работ ОПОР 5.2 Использование ИКТ и ЭБС при подготовке исследовательской и творческой работы ОПОР 5.3 Использование ИКТ при участии в дистанционных олимпиадах, конференциях, конкурсах
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- работать в коллективе и команде; - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами - применять приемы делового и управленческого общения	- нормы морали, профессиональной этики и служебного этикета; - методы и приемы делового общения; - стили управления	ОПОР 6.1 Взаимодействие с обучающимися в учебной и внеучебной деятельности ОПОР 6.2 Взаимодействие с преподавателями и мастерами производственного обучения в учебной и внеучебной деятельности ОПОР 6.3 Взаимодействие с работодателем/клиентами в процессе прохождения практики
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной жизни и в экстремальных условиях военной службы	- основы военной службы и обороны	ОПОР 7.1 Применять знания основ военной службы в ходе военных сборов ОПОР 7.2 Использование знаний об организации и порядке призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке

### 1.3 Матрица формирования общих и профессиональных компетенций Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Общие компетенции								
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОК-2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	ОК-3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ОК-4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК-6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ОК - 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	ОК-8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
Общепрофессиональная дисциплина								
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								

Профессиональные модули								
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления	+	+	+	+	+	+	+	+

19.01.17\_2016

холодных блюд и закусок								
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+
4. Практика								
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

Профессиональные компетенции ПК 1.1. – ПК 3.4.											
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, плодов и ягод	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	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.	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.
Общепрофессиональная дисциплина											
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть											
Общепрофессиональная дисциплина											
ОП.06 Основы учета и калькуляции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ОП.07 Рисование и лепка для кондитеров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Профессиональный учебный цикл											
Обязательная часть											
Профессиональные модули											
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+									
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+									
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			+	+	+	+	+				
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			+	+	+	+	+				
ПМ.03 Приготовление супов и соусов								+	+	+	+
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов								+	+	+	+
Вариативная часть											
Профессиональные модули											
3. Разделы											
Физическая культура и спорт											
4. Практика											
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные компетенции ПК 4.1 – ПК 6.4.											

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	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.	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.	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.
2. Профессиональный учебный цикл											
Обязательная часть											
Профессиональные модули											
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	+	+	+								
МДК 04.01 <i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</i>	+	+	+								
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					+	+	+				
МДК 05.01 <i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</i>					+	+	+				
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок								+	+	+	+
МДК.06.01 <i>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</i>								+	+	+	+

4. Практика											
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## Профессиональные компетенции ПК 7.1 – ПК 8.5

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	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.	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.
2. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								
Профессиональные модули								
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+	+				
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+				
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					+	+	+	
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					+	+	+	

## 1.4 Система оценивания учебных достижений обучающихся и выпускников

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

- оценка уровня освоения учебных курсов, дисциплин, практик;
- оценка компетенций (общих и профессиональных) обучающихся.

Уровень результатов обучения - знаний, умений, практического опыта определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено» по результатам промежуточной аттестации (экзаменов/зачетов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам).

Оценка общих компетенций выпускников осуществляется после освоения ППКРС в полном объеме Государственной экзаменационной комиссией (1-да/0-нет)

Оценка профессиональных компетенций осуществляется экзаменационной комиссией на экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (1-да/0-нет)

Оценка вида деятельности осуществляется экзаменационной комиссией на экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля по основным показателям оценки результатов (ОПОР), в дихотомической (1-да/0-нет) и универсальной системе оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Принцип оценки уровня и качества результатов обучения - знаний, умений, практического опыта, компетенции представлен по уровням результативности:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Основные критерии оценки знаний, умений и практического опыта обучающегося:

—отметка «зачтено» ставится обучающимся, успешно занимающимся по данному учебному курсу, дисциплине в семестре, не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

—отметка «не зачтено» ставится обучающемуся, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данному учебному курсу, дисциплине;

—отметка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

—отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

—отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

—отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также обучающемуся при отсутствии объективных свидетельств освоения им программы учебного курса, дисциплины, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

Критерии оценки компетенций, знаний, умений и практического опыта по учебному курсу, дисциплине (модулю) устанавливают педагогические работники.

## 2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППКРС

### 2.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
1	Устный опрос	- способ выявления формируемых знаний, умений, практического опыта, компетенций в процессе беседы преподавателя и обучающегося (фронтальный, индивидуальный опрос, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.)	Вопросы для проведения семинара, перечень тем для проведения круглого стола; вопросы по актуализации знаний
2	Тест	- краткие, стандартизированные или нестандартизированные пробы, испытания, позволяющие за сравнительно короткие промежутки времени оценить степень качества достижения каждым студентом целей обучения (целей изучения).	Фонд тестовых заданий
3	Диктанты	- математические, технические, чертежные, технологические, химические	Перечень заданий
4	Контрольная работа	- средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа может быть реализована в виде самостоятельной или аудиторной работы. В контрольной работе студент отвечает на поставленные вопросы или решает задачи. Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Кейс-задача/ ситуационная задача	- проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную	Задания для решения

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
		ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	
6	Творческое задание	- частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
7	Проект	- конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
8	Реферат	- краткий обзор основного содержания нескольких источников по проблеме исследования; продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
9	Доклад	- продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
10	Эссе	- средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
11	Деловая и/или	- совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под	Тема (проблема), концепция, роли и

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
	ролевая игра	управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	ожидаемый результат по каждой игре
12	Дискуссия, диспут	- оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Важной характеристикой дискуссии, отличающими её от других видов спора, является аргументированность. Диспут - демонстративное столкновение мнений по какому-либо вопросу (проблеме)	Перечень тем для проведения, дискуссии, диспута
13	Семинар	– одна из основных форм организации практических знаний, специфика которой состоит в коллективном обсуждении студентами сообщений, докладов, рефератов, выполненных ими самостоятельно под руководством преподавателя. Цель семинара углубленное изучение темы или раздела курса	Темы и вопросы семинара
14	Практическая работа (практическое задание)	- задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются практические действия (работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию, заполнять протоколы, решать разного рода задачи, определять характеристики веществ, объектов, явлений и др.)	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
15	Отчет по практике	- средство контроля, позволяющее обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику

**Перечень компетентностно-оценочных заданий  
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

№	Тип	Сущность	Варианты, разновидности	Примеры
1	Проект или проектная работа	Изготовление готового продукта	Практическая работа	Изготовление готового продукта

2	Ситуация	Формирование предложений в рамках профессиональной деятельности для разрешения проблемной ситуации	«практическое Упражнение, задание»	Предложить оптимальный путь разрешения проблем (проблемной ситуации) и решения задания
---	----------	--	------------------------------------	--

## 2.2 Программа промежуточной аттестации

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля			
		Зачет	Экзамен	Курсовой проект (работа)	Экзамен (квалификационный)
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2			
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			
ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3			
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности	4			
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей				4
МДК.01.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из овощей	1			
УП 01.01	Учебная практика	2			
ПП 01.01	Производственная практика	4			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				4
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2			
УП 02.01	Учебная практика	2			
ПП 02.01	Производственная практика	4			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов				5
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	2			
УП 03.01	Учебная практика	2			
ПП 03.01	Производственная практика	5			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы				5
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		3		
ПП 04.01	Производственная практика	5			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				6

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		4		
ПП 05.01	Производственная практика	6			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				6
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	5			
ПП 06.01	Производственная практика	6			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков				5
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	5			
ПП 07.01	Производственная практика	5			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				6
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	5			
ПП 08.01	Производственная практика	6			

## **2.3 Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации**

### **2.3.1 Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам**

1. ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
2. ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
3. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
4. ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
5. ОП.05 Безопасность жизнедеятельности утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
6. ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
7. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
8. ПМ.03 Приготовление супов, соусов утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
9. ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
10. ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
11. ПМ.06 Приготовление и оформление готовых блюд и закусок утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
12. ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
13. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

### **2.3.2 Комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям**

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ПМ.03 Приготовление супов, соусов утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ПМ.06 Приготовление и оформление готовых блюд и закусок утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий утвержден директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

### **2.4 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации**

#### **2.4.1 Программа государственной итоговой аттестации программы квалифицированных рабочих, служащих**

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

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей

Программа государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих утверждена директором ГАПОУ УКГП

### **Характеристика среды ГАПОУ Учалинский колледж горной промышленности обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся.**

Образовательная и информационная среда колледжа имеет гуманистическую направленность и соответствует требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в колледже, принципам гуманизации российского общества, компетентностной модели современного специалиста. Приоритетной целью социально-воспитательной работы со студентами в колледже является, создание условий для становления и формирования культурной личности, обладающей высоким уровнем социальной компетенции, ответственности, гражданской позицией и толерантностью, а также, ее подготовка к самостоятельному проектированию профессионального и личностного развития, творческому, позитивному отношению к работе и миру в целом.

Характеристика социокультурной среды колледжа, условия созданные для развития личности и регулирования социокультурных процессов, способствуют укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, а именно: 1) это правовая среда, где в полной мере действуют основной закон нашей страны Конституция РФ; законы, регламентирующие образовательную деятельность, Устав колледжа, Правила внутреннего распорядка обучающихся. 2) это высокоинтеллектуальная среда, содействующая развитию инновационного потенциала обучающихся и приходу молодых людей в техническую науку. 3) это среда высокой коммуникативной культуры, толерантного диалогового взаимодействия обучающихся и преподавателей, обучающихся друг с другом, обучающихся и сотрудников колледжа 4) это гуманитарная среда, поддерживаемая современными информационно-коммуникационными технологиями 5) это среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни, традиции колледжа. Работа колледжа по воспитательной работе осуществляется в тесном взаимодействии с Комитетом по молодежной политике, спорту и туризму, Центром социально-психологической помощи семье, детям и молодежи; Дворцом детского и юношеского творчества;

Задачи:

- формирование устойчивых профессионально- компетентных интересов;
- содействие организации научно-исследовательской работы обучающихся;
- создание оптимальной социокультурной среды, ориентированной на творческое самовыражение и самореализацию личности
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- внедрение инновационных форм и методов внеучебной деятельности направленных на формирование ЗОЖ

Направления:

- трудовое и профессиональное воспитание;
- духовно-нравственное и гражданско – правовое воспитание
- физкультурно-оздоровительная деятельность, пропаганда ЗОЖ;
- культурно- досуговая и художественно – эстетическая деятельность;
- работа с родительской общественностью
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди обучающихся;
- социальное партнерство ГАПОУ УКГП по вопросам организации воспитательного процесса;
- работа Совета обучающихся колледжа
- методическая работа с кураторами групп по организации воспитательной работы;

- план контроля за состоянием воспитательной работы;
- мониторинг системы воспитательной работы в колледже;

Критерии оценки воспитательной работы в колледже:

1. Наличие доступных для обучающихся источников информации, содержащих план и общеколледжных событий, мероприятий, Расписание работы творческих коллективов, работы кружков и секций и т.д.
  2. Наличие кураторов учебных групп;
  3. Наличие и эффективность работы студенческих общественных организаций (Студенческий совет, Студенческий профком, Волонтерский отряд, и др. – протоколы, количество студентов)
  4. Организация и проведение внеучебной работы (проведение мероприятий на уровне колледжа,- количество студентов занимающихся в творческих коллективах и спортивных секциях, принимающих участие в мероприятиях на уровне города, республики, России, достижения студентов в науке, общественной и учебной деятельности);
  5. Учет правонарушений, профилактические работы (по протоколам), наличие системы по работе с несовершеннолетними обучающимися (приказы, распоряжения о наказании, акты по результатам посещения общежитий, журнал индивидуальной работы, письма родителям и др.), количество мероприятий по профилактике правонарушений и аддиктивного поведения (количество правонарушений);
  6. Внутренняя оценка состояния воспитательной работы – наличие «обратной связи» (проведение опросов обучающихся, родителей, работодателей);
  7. Участие обучающихся в работе комиссии по распределению академической и социальной стипендий, распределению материальной помощи.
  8. Расширение социального партнерства и повышение имиджа колледжа (наличие договоров, соглашений о творческом сотрудничестве, публикации в прессе, наличие буклета о колледже).
  9. Система социальной защиты обучающихся (санитарно-гигиеническое обеспечение учебно-воспитательного процесса – чистота в аудиториях, освещенность, наличие точек общественного питания, состояние туалетов; факторы перегрузки и переутомления обучающихся, материальная помощь, наличие банка данных на социально незащищенные категории, студентов – сироты, инвалиды, студенческие семьи, студенты, имеющие детей, матери/отцы одиночки, студенты из малообеспеченных семей);
  10. Использование потенциала гуманитарных дисциплин (использование в учебном процессе активных форм – диспуты, дискуссии, деловые игры, экскурсии, анализ тематики рефератов, их социально-значимой актуальности и соотнесенности со сферами гражданско-патриотического, нравственного, эстетического и других сфер воспитания);
  11. Уровень воспитанности обучающихся (по данным анкетирования и опросов преподавателей, сотрудников, работодателей и т.д. - усредненный показатель).
- Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесс.

Воспитание студентов - многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивидуальности, творческих способностей обучающихся.

Общее руководство воспитательной работой в ГАПОУ УКГП осуществляет администрация в лице директора, педагог-организатор. Текущую и оперативную часть работы организует отдел по воспитательной работе, структурные подразделения, имеющие в своем составе направления работы с обучающимися. На уровне колледжа управление воспитательной деятельностью возложено на педагога -организатора. Важным участком воспитательной работы в колледже является Совет кураторов. За каждой учебной группой закреплен куратор из числа преподавателей. Куратор подчинен педагогу-организатору. Постоянно действуют административные совещания директора,

совет кураторов, которые рассматривают организационные вопросы и разрабатывают методические рекомендации.

Средствами воспитания выступает личный пример и авторитет преподавателя, формирующих преемственность поколений, гуманистический характер атмосферы колледжа, традиции научно-педагогических школ. Система студенческого самоуправления. В ГАПОУ УКГП охватывает все стороны студенческой жизни. Студенческое самоуправление представлено следующими структурами, действующими на основе утвержденных в установленном порядке положений: Совет обучающихся; Профсоюз обучающихся.

Информация о проводимой социально-воспитательной работе размещается на информационных стендах, официальном сайте колледжа.

В воспитательной системе колледжа используются следующие формы организации воспитательной деятельности, которые стимулируют у студентов творческую активность, мобильность, развивают коммуникативные способности. Это культурно-массовые мероприятия: фестивали, выставки, конкурсы, концерты, спартакиады, КВН, студенческие вечера, туриады и др.

Ежегодно студенческий актив принимает участие на республиканском и российском конкурсе рабочих профессий, где занимает призовые места, в параде-шествии ко Дню города и во многих других городских мероприятиях.

Волонтеры колледжа активно сотрудничают с детским домам, социально-реабилитационным центром для несовершеннолетних, Приютом «Надежда», Всероссийским обществом инвалидов, городским советом ветеранов, «Память сердца». Активно проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа, осуществляемая в следующих формах: индивидуальное консультирование преподавателями обучающихся по вопросам организации учебно-познавательной деятельности в рамках учебного курса;

работа в составе небольших временных инициативных групп по реализации конкретных творческих проектов (научных, педагогических, в сфере искусства и т.п.); индивидуальная научно-исследовательская работа студентов под руководством преподавателей и студентов старших курсов; организация вечеров, организационных собраний, смотров-конкурсов, концертов, фестивалей художественной самодеятельности; вечеров отдыха, встреч с интересными людьми, проведение спортивных мероприятий, соревнований в колледже

. Здоровье сберегающая среда в образовательном пространстве колледжа создается путем формирования, укрепления и сохранения здоровья участников образовательного процесса как комплекса концептуально связанных между собой задач, содержания, форм, методов и приемов формирования общекультурных, профессиональных и профильных компетенций. Развитие физической культуры и спорта является одним из приоритетных социальных направлений, как средство оптимизации режима жизни, активного отдыха, сохранение и повышение работоспособности студентов на протяжении всего периода обучения в колледже. Руководитель физической культуры, спортивный актив студенческого совета, организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу среди студентов и сотрудников колледжа, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, привлекая к этой работе тренеров из состава преподавателей и других специалистов; проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады; осуществляют комплексный мониторинг уровня физической подготовленности и физического развития студентов, уровня сформированности здорового образа жизни студентов; внесение предложений в администрацию колледжа о поощрении студентов, преподавателей и сотрудников, которые принимают активное участие в спортивно- массовой работе.

Ежегодно в колледже проводятся соревнования и спартакиады по общей физической подготовке, баскетболу, легкой атлетике, национальным видам спорта.

Одним из приоритетных направлений в вопросах сохранения здоровья и здорового образа жизни студентов колледжа является пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркозависимости и проявления девиантного поведения в студенческой среде, профилактика вредных привычек. Студенты активно принимают участие в общегородских молодежных акциях соответствующей тематики.

Медицинское обслуживание студенты получают в организованном медицинском пункте, который оснащен необходимым медицинским оборудованием и лекарственными препаратами, позволяющими оказать экстренную медицинскую помощь согласно лицензии.

Таким образом, здоровье сберегающая среда является необходимой и важной составляющей в образовательном пространстве колледжа. В колледже используются различные формы поощрения наиболее активных и талантливых студентов. По итогам учебного года студенты, достигшие наилучших результатов в учебе, спорте, культурной, научной и общественной работе награждаются почетными грамотами. Психологическое сопровождение учебно-воспитательного процесса обеспечивается оказанием индивидуальной практической психологической помощи студентам. Основными направлениями этой работы являются: психодиагностика; психологическое консультирование; профилактическая работа; работа с родителями несовершеннолетних;

В колледже проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитии, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения. Социокультурная среда колледжа способствует формированию и развитию общекультурных (социально-личностных) компетенций студентов, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей, коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда.