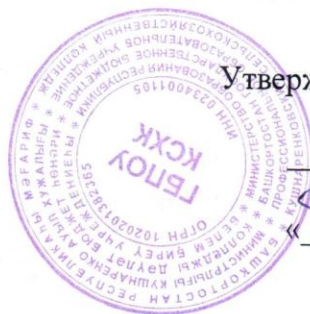


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж



Утверждаю

Директор ГБПОУ КСХК

Р.Г.Аюпов

« 17 » августа 2016 г.

**ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ**

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

вид подготовки - базовая

форма подготовки - очная

Кушнаренково 2016

Аннотация программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** (базовый уровень подготовки).

Авторы:

И.о. заведующего отделением начального профессионального образования
ГБПОУ КСХК Маматова Татьяна Николаевна

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Заместитель директора по производственной работе ГБПОУ КСХК Гизатуллин
Ямгетдин Рамзаевич

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин, ПМ.01-ПМ.07 Кожевникова
Татьяна Александровна

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и ПМ.08 Барменкова
Ирина Николаевна

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Правообладатель программы: ГБПОУ КСХК

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев (147 недель , 5292 часа при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника: **повар-кондитер**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** (базовый уровень подготовки), реализуемая ГБПОУ КСХК
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** (базовый уровень подготовки).
 - 1.3. Общая характеристика ППКРС СПО (профессия).
 - 1.4 Требования к абитуриенту.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** (базовый уровень подготовки).
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.
3. Компетенции выпускника ППКРС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** (базовый уровень подготовки), формируемые в результате освоения данной программы.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** (базовый уровень подготовки).
 - 4.1. Годовой календарный учебный график.
 - 4.2. Учебный план подготовки специальности.
 - 4.3. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.
5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС.
6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников
7. Оценка качества ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** реализуемая ГБПОУ КСХК представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную работодателем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом программы среднего общего образования.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» (от 10 июля 1992 года №3266-1);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 740;
- Письмом Департамента кадровой политики и образования Минсельхозпрода РФ от 30.07.98г. №27-8-66/18 „Об учебном плане обучения студентов ССУЗов на первом курсе на базе основной общеобразовательной школы”.
- Письмом Министерства образования РФ „О разработке учебных планов по специальностям и рабочим программам по учебным дисциплинам в средних специальных учебных заведениях” от 24.06.97г. № 15-52-91 ИН/12-23.
- Рекомендациями по реализации среднего полного (общего) образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования Министерства образования Российской Федерации от 19.03.2002г. № 18-52-857 ИН/18-28.
- Устав колледжа.
- Письмо Минобразования России от 10.07.98 № 12-52-111ин\12-23
- О рекомендациях по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.03.2007 №80 «Об утверждении Инструкции о порядке выдачи документов государственного образца о среднем профессиональном образовании, заполнении и хранении соответствующих бланков документов

- Приказ Миинбрнауки России Зарегистрирован в Минюст России от 15 января 2010 г. N 15975 26 ноября 2009 г. N 673 Об утверждении Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

Постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 г. N 543 "Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении)"

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Срок освоения программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППКРС СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

Трудоемкость ППКРС.

Обучение по учебным циклам	75 нед
Учебная практика	18 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	23 нед
Промежуточная аттестация	5 нед
Государственная (итоговая аттестация)	2 нед
Каникулярное время	24 нед
Итого	147 нед

1.4. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении:

- аттестат об основном общем образовании;

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника являются:
основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;
процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

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

3. Компетенции выпускника, освоившего программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

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

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).

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

3.2.1. 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.

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

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

3.2.4. 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.

3.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

3.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

3.2.7. 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.

3.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

4.1. Календарный учебный график.

4.2. Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 ГБПОУ КСХК
 Профессия 19.01.17 Повар, кондитер
 (базовый уровень)
 Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения - очная
 Срок обучения 2 год 10 месяцев
На базе основного
общего образования
 Год начала подготовки - 2016
 Дата введения ФГОС СПО
02.08.2013

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

К у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1								У									К	К							А				У						А					Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2					У						У						К	К						А			У					У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т		У	У		У	У		У	У	У	К	К			У	У		У	У			У			Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		А	И	И										

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация, нед.	Учебная практика	Производственная практика, нед.		Подготовка к итоговой государственной аттестации	Итоговая государственная аттестация, нед.	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю специальности	Преддипломная				
	нед.	час	нед.	час	нед.	час								
I	35	1260	14,5	522	20,5	738	2	2	2	-	-	-	11	52
II	34	1224	13	468	21	756	2	4	7	-	-	-	11	52
III	6	216	6	216			1	12	14	-	-	2	2	43
Итого	75	2700	33	1188	42	1512	5	18	23	-	-	2	24	147

Обозначения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	Т	Производственная практика (по профилю специальности)
С	Производственная практика (преддипломная)	К	Каникулы	П	Подготовка к итоговой государственной аттестации	И	Итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует						

Индекс	№ п/п	4. ПРАКТИКА	Семестр	Неделя
УП	1	Учебная практика	1,2	2
			3,4	4
			5,6	12
ПП	2	Производственная практика (по профилю специальности)	2	2
			4	7
			5	6
			6	8
		Всего	1-6	41

6. ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМЫХ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ И МАСТЕРСКИХ	
№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2.	Технического оснащения и организации рабочего места
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
	Спортивный комплекс:
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	стрелковый тир или место для стрельбы
	Залы
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

4.3. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

АННОТАЦИИ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл.

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать: основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: 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

Место дисциплины в учебном плане. Цикл ОП.01, обязательная часть циклов ППКРС, дисциплина осваивается в 2 семестре.

Содержание дисциплины: Морфология микроорганизмов, формы, размеры, размножение, строение бактериальной клетки. Строение, размножение дрожжей. Форма дрожжевых клеток, схема строения дрожжевой клетки. Образование спор у дрожжей. Грибы - строение клетки микроскопических грибочков. Размножение. Образование спор грибов. Вирусы – форма, размеры. Заболевания. Физиология микроорганизмов. Простые и сложные белки. Усвоение углеводов микроорганизмами. Жиры и жирорастворимые вещества. Ферменты – образование в клетке микроорганизмов. Обмен веществ. Строительный обмен. Энергетический обмен. Процесс дыхания у микроорганизмов. Брожение – виды брожения. Питательная среда для микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Физические факторы. Химические факторы. Кислотность среды. Биологические факторы. Влияние микробиологического загрязнения. Сырье и качество готовой продукции. Виды сырья, применяемые при производстве хлеба и мучных кондитерских изделий, подвергающихся микробиологической порче. Виды микробиологической порчи молока и молочных продуктов. Источники заражения яиц и яичных продуктов. Особенности технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста. Микрофлора пшеничного теста. Микрофлора ржаного теста. Виды микробной порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Инфекции. Развитие инфекционного заболевания. Иммуитет. Виды иммуитета. Возбудители ботулизма. Опасность отравления бактериальными грибковыми интоксикации. Причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений. Нарушение санитарных правил при изготовлении, хранении и транспортировке готовых изделий. Систематический контроль сырья, полуфабрикатов. Значение выполнения правил личной гигиены работниками на предприятиях общественного питания. Требования, предъявляемые к санитарной одежде. Условия труда на

производстве. Средства для мытья и дезинфекции рук. Внешний вид рук повара, кондитера, официанта. Полный комплект одежды повара, кондитера. Правила ношения санитарной одежды поваром, кондитером. Виды медицинского осмотра. Санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к материалу для изготовления оборудования. Посуды, инвентаря. Значение маркировки разделочных досок, ножей. Способы дезинфекции рабочих столов, инвентаря, инструментов. Санитарно – бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Варка продуктов. Жарка продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий. Санитарные правила приготовления холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских кремовых изделий. Санитарный контроль качества готовой пищи. Моющие и дезинфицирующие средства: классификация моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения, назначение препарата, режим применения. Приготовление дезинфицирующих средств. Средства дезинфекции. Требования предъявляемые к дезинфектам на пищевых предприятиях. Дезинсекция, химические средства применяемые на предприятия общественного питания. Методы и цель дератизации. Физические методы дератизации. Химические методы дезинфекции. Хлорсодержащие дезинфицирующие препараты.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: повар-кондитер

ОП.00 **Общепрофессиональный учебный цикл.**

ОП.02 **Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

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; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

Место дисциплины в учебном плане: Цикл ОП.02 **Общепрофессиональные дисциплины**, дисциплина осваивается в 3 семестре.

Содержание дисциплины: Роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды в жизнедеятельности человека. Нормы потребления основных пищевых веществ. Схема превращения основных пищевых веществ в питательные вещества организма. Правила

кулинарной обработки овощей, предупреждающие разрушение витамина. Способы витаминизирования пищи на предприятиях общественного питания. Питательная ценность жиров и белков. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Процесс пищеварения. Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке. Роль печени в процессе пищеварения. Пищеварительные соки и их состав. Механизм возбуждения секреторной деятельности пищеварительных органов. Физические и химические изменения в процессе пищеварения. Механизм всасывания питательных веществ в кровь. Усвояемость пищи растительного и животного происхождения. Факторы способствующие повышению усвояемости пищи. Режим питания. Условия приема пищи. Органы, выделяющие активные пищеварительные соки. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Факторы влияющие на обмен веществ. Роль труда и физической культуры в процессе обмена веществ. Обмен веществ у людей разного возраста. Энергетическая ценность пищи. Рациональное, сбалансированное питание: нормы и принципы. Определение энергетической ценности продукта и рациона. Значение режима питания. Принципы составления меню, суточных рационов. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд. Продукты рекомендуемые для питания детей. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества. Органолептический метод. Измерительный метод (лабораторный). Что такое сертификат, сертификация, гигиенический сертификат, знак соответствия, расшифровка штрих - кодов. Влияние воды на качество продуктов. Зональность продуктов. Основные показатели качества продуктов. Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования, предъявляемые к перевозке полуфабрикатов и готовых блюд. Основные санитарно-гигиенические условия хранения пищевых продуктов. Режим хранения. Брожение, гниение, плесневение. Влияние на режим хранения температуры, влажности воздуха, света, товарного соседства. Естественная убыль пищевых продуктов. Упаковка продуктов. Виды тары. Классификация продуктов по условиям хранения: мясо – рыбные; молочно- жировые; гастрономические; сухие; овощи и плоды. Вид, сорт. Ассортимент - происхождение, уровень качества. Свежие овощи. Форма, строение, величина, вкус, аромат, цвет. Классификация, ассортимент, товароведческая характеристика овощей фруктов, плодов, ягод. Классификация рыбы. Использование рыбы на предприятиях общественного питания. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, копченая рыба. Требования к качеству, упаковка, хранение рыбы. Рыбные консервы, презервы, икра. Маркировка консервов. Требования к качеству рыбных консервов. Химический состав, пищевая ценность, классификация мяса. Требования к качеству мяса. Хранение мясных полуфабрикатов. Субпродукты – классификация, химический состав,

требования к качеству, упаковка, хранение. Мясо птицы – химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение. Химический состав колбасных изделий. Требования к качеству, упаковка, хранение колбасных изделий. Химический состав молока. Пищевая ценность, требования к качеству молока. Упаковка и сроки хранения молока. Сливки, сухое молоко, сгущенное молоко, кисло - молочные продукты, сыры – виды, требования к качеству, упаковка, сроки хранения и применение.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Техническое оснащение и организация рабочего места**

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: **повар- кондитер**

ОП.00 **Общепрофессиональный цикл**

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
знать: характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

Место дисциплины в учебном плане: Цикл ОП.03 **Общепрофессиональные дисциплины**, дисциплина осваивается в 2 семестре.

Содержание дисциплины: Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Требования к складским помещениям. Требования, предъявляемые к организации процесса обработки продуктов в мясном, рыбном, овощном, холодном, горячем, кондитерском цехах. Виды кухонной посуды и материалов и их назначение. Моечная кухонной посуды. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд. Оборудование, применяемое в производственных цехах; назначение и применение. Правила техники безопасности при работе на оборудовании. Правила освещения рабочего места. Применение инструментов для различных видов приготовления кулинарных и кондитерских изделий. Мелкий ремонт оборудования. Заточка инструментов. Формы самообслуживания в столовых. Специализированные раздачи. Назначение и применение. Основные функции, выполняемые обслуживающим персоналом на предприятиях, работающих по методу самообслуживания. Основные виды оборудования торговых залов - их назначение, применение, правила техники безопасности и эксплуатации. Классификация буфетов. Обслуживание в буфетах различного назначения. Виды продукции, используемой для продажи в буфетах. Учет

товаров и таров кладовой. Правила ведения товарной книги. Естественная убыль продуктов на складе. Товарные потери в результате порчи. Составление товарного отчета и оформление отпуска продуктов из кладовой на производство.

Инвентаризация на производстве. Дневной заборный лист: цели, назначение и оформление возврата. Подсчитывание общего количества стоимости блюд и закусок отпущенных с производства в буфеты, филиалы, на раздачи Контроль за сохранностью материальных ценностей. Документирование всех операций по движению материальных ценностей. Выявление излишек и недостач. Индивидуальная и бригадная материальная ответственность. Договор о материальной ответственности Документы, служащие основанием для составления отчета о движении продуктов. Составление отчета. Прием сдачи отчета в бухгалтерии столовой. Проверка работниками бухгалтерии приложенных к отчету документов. Оформление и заполнение реквизитов в документах. Значение итога по графам «расход». Определение оборота столовой по реализации продукции собственного производства. Списание продуктов с заведующего производством. Характеристика понятия «остаток» по учетным ценам. Движение соли и специй на производстве.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Экономические и правовые основы производственной деятельности

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**
квалификация: повар-кондитер

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

Место дисциплины в учебном плане: Цикл ОП.04 Общепрофессиональные дисциплины, дисциплина осваивается в 3 семестре.

Содержание дисциплины: Микроэкономики и рыночный процесс. Предприятия и предпринимательство в условиях рыночной экономики. Основные средства и оборотные средства. Управление предприятием. Кадры предприятия. Оплата труда. Кадры и производительность труда. Организация оплаты труда. Издержки производства. Ценообразование, прибыль и рентабельность. Основы трудового права.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**
квалификация: повар-кондитер

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; 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; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

Место дисциплины в учебном плане: ОП. 05 относится общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла. Осваивается в 5 семестре.

Содержание дисциплины:

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической защиты и контроля. Правила поведения в действие людей в зоне радиоактивного, химического. Заражения и в очаге биологического поражения Защита населения и территории при стихийных бедствиях

Защита при землетрясениях вулканов, ураганов, бурях, смерчах, грозах. Защита при снежных заносах, сходах лавин, метели, вьюгах, селях, оползнях. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах. Защита населения и территорий при авариях(катастрофах) на транспорте. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах). Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически- опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно – опасных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке. Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при

нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случаях захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте. Вооруженные Силы России на современном этапе. Состав и организационная структура Вооруженных Сил. Виды Вооруженных Сил и рода войск. Система руководства и управления Вооруженными Силами. Военная обязанность и комплектование Вооруженных Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы. Уставы Вооруженных Сил России. Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Военная дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового. Строевая подготовка. Огневая подготовка. Материальная часть автомата Калашникова. Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата. Медико – санитарная подготовка. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностях. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжении связок и синдрома длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Доврачебная помощь при клинической смерти.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: повар- кондитер

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:

ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 1.2

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 01 осваивается в 1 семестре

1.Содержание дисциплины: Ассортимент овощей и плодов: классификация, товароведная характеристика, химический состав и физические свойства овощей и плодов. Изменения, происходящие при созревании и хранении,. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и транспортирования. Продукты переработки овощей и плодов: ассортимент; характеристика приностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд их овощей и плодов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, характеристика и классификация машин, используемых при обработке овощей. Машины и механизмы для обработки, очистки, нарезки, протирания и перемешивания овощей и картофеля; правила их безопасного использования. Техника и методы обработки овощей, грибов, приностей; нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов; сырье, полуфабрикаты, последовательности операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Значение овощных блюд и блюд из грибов в питании. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд; температурный режим и технология приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Рецептуры; требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения; классификация овощных блюд по способу тепловой обработки, их характеристика. Отпуск блюд из овощей и грибов. Использование гарниров. Фаршированные запеченные блюда: рецептуры, технология приготовления; правила проведения бракеража.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: **повар- кондитер**

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству, различных видов круп, бобовых, макаронный изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовки 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.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1 – 8 ПК 2.1 – 2.5

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 02 осваивается во 2 семестре

1.Содержание дисциплины: Ассортимент, классификация, товароведная характеристика, химический состав и физические свойства круп, бобовых, макаронных изделий, требование к

качеству; условия, правила, сроки хранения. Виды производственного инвентаря используемых при подготовке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, молока, творога для приготовления блюд. Виды технологического оборудования применяемые для приготовления кашей, гарниров. Виды производственного инвентаря.

Правила безопасного использования оборудования, эксплуатация теплового оборудования, техника безопасности.

Подготовка сырья для приготовления блюд. Проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Приготовление каш и гарниров из круп. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении каш и гарниров из круп, риса: порядок закладки, требования к качеству, условия хранения и способ подачи и оформления каш и гарниров из круп с применением последовательного технологического процесса. Рассыпчатые каши, вязкие каши, молочные каши, жидкие каши, запеканки, крупеник; требования к качеству используемых продуктов. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление и оформление блюд из бобовых и кукурузы Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления и подача простых блюд из бобовых и кукурузы. Правила безопасного использования оборудования и последовательность выполнения технологических операции при приготовлении простых блюд из бобовых и кукурузы. Значение простых блюд и гарниров из макаронных изделий в питании. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд. Температурный режим. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий. Рецептуры. Условия и сроки хранения.

Классификация блюд и гарниров из макаронных изделий по способу тепловой обработки. Их характеристика. Отпуск блюд. Правила проведения бракеража. Классификация блюд из яиц. Приготовление жаренных и запеченных яичных блюд. Варка яиц. Кулинарное использование. Значение в питании. Охлаждение. Замораживание и размораживание меланжа. Ассортимент яичных блюд. Приготовление фаршированных омлетов, натуральных, запеченных. Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из яиц. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем, температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Требования к качеству приготовления фарша для мучных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования Посуда, используемая для приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА **Технология приготовления супов и соусов**

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: **повар- кондитер**

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

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.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1 – 8 ПК 3.1 – 3.4

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 03 осваивается во 2 семестре

Содержание дисциплины: Значение и пищевая ценность первых блюд

Роль первых блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность супов, соусов и блюд.

Специфические приемы при приготовлении блюд.

Температурный и временной режим хранения. Классификация первых блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи.

Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов

Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд: классификация, ассортимент, требования к качеству.

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд. Инструменты и оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления первых блюд; приёмы эксплуатации.

Требования к санитарному состоянию. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря. Способы и приемы приготовления бульонов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление отваров из овощей, фруктов, круп.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: повар- кондитер

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

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 приготовления 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.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1 – 8 ПК 4.1 – 4.3

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 04 осваивается во 3 семестре

Содержание дисциплины: Ассортимент, классификация рыбы. Химический состав и физические свойства, сроки хранения и транспортирования рыбы. Последовательность выполнения технической обработки при подготовке сырья. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки рыбы. Правила безопасности использования оборудования.

Методы обработки рыбы. Последовательность операций. Показатели качества свежей и замороженной рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря: машины и механизмы для обработки, очистки, нарезки. Правила безопасного использования. Основные виды нарезки в зависимости от их назначения.

Размораживание. Вымачивание, Разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, костей и кожи) рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками; порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Панирование: его назначение, способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок. Выбор производственного инвентаря и оборудования для припускания блюд из рыбы. Температурный режим, технология приготовления рыбных блюд с костным скелетом; Требования к качеству блюд. Правила выбора основных ингредиентов и домашних ингредиентов к ним при припускании рыбы. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Особенности запекания рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: **повар- кондитер**

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса с домашней птицей;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд.

знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и домашних блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1 – 8 ПК 5.1 – 5.4

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 05 осваивается в 5 семестре

Содержание дисциплины: Ассортимент, классификация и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы. Условия, правила и сроки хранения. Значение мясных блюд в питании. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Приёмы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов из мяса: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Механическая кулинарная обработка птицы: оттаивание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание и приготовление полуфабрикатов. Классификация мяса и домашней птицы по способу тепловой обработки. Блюда из рубленой котлетной массы. Блюда из сельскохозяйственной птицы, отварные и жаренные. Варка мясных продуктов, тушение мяса, запеченные мясные блюда. Выбор производственного инвентаря и оборудования для производства основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Правила проведения бракеража основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты, характеристика, кулинарное назначение. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Особенности приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мясных блюд. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из них. Оформление основных простых блюд из мяса, мясных продуктов. Температурный режим, правила хранения, требования к качеству готовых блюд. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при оформлении, подача. Способы сервировки. Варианты оформления. Приготовление блюд из птицы (котлеты натуральные, котлеты панированные, котлеты по-киевски, рагу, плов). Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи блюд из домашней птицы. Инструменты и оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления блюд из домашней птицы. Приёмы эксплуатации, требования к санитарному состоянию, приемы санитарной обработки инструментов, приспособления и инвентаря.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: **повар- кондитер**

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

Оценивать качество холодных блюд и закусок;

Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

Правила проведения бракеража;

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

Требования к качеству холодных блюд и закусок;

Способы сервировки и варианты оформления

Температуру подачи холодных блюд и закусок;

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1 – 8 ПК 6.1 – 6.4

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 06 осваивается в 4 семестре

Содержание дисциплины: Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов: классификация, ассортимент, требования к качеству. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Значение, пищевая ценность, роль холодных блюд и закусок в питании, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приемы эксплуатации, требования к санитарным состояниям, приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Приготовление бутербродов (открытых, закрытых). Приготовление гастрономических продуктов порциями (сыр, колбасные изделия). Основные кулинарные приемы подготовки продуктов. Подготовка продуктов: варка овощей, нарезка вареных овощей. Подготовка сырых овощей, нарезка. Технология приготовления и оформления салатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении салатов. Правила нарезки продуктов, подготовка овощей к приготовлению сырых и вареных овощей. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления салатов. Посуда для подачи и оформления салатов. Санитарно гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления салатов. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения салатов. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Кулинарное использование. Значение в питании холодных блюд и закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных рыбных и мясных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок. Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Инструменты и оборудование, приспособление и инвентарь холодных блюд и закусок, приемы эксплуатации, требования к санитарному состоянию, приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря. Варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Технология приготовления сладких блюд и напитков

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: **повар- кондитер**

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Определять их соответствие технологическим требованиям к простым и 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; 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.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1 – 8 ПК 7.1 – 7.3

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 07 осваивается в 4 семестре

Содержание дисциплины: Ассортимент, характеристика, требования к качеству холодных и горячих сладких блюд. Сроки хранения. Значение сладких и холодных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подачи блюд. Температурный режим и хранение холодных и горячих сладких блюд. Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд; рецептуры. Правила проведения бракеража, температурный режим хранения, температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения, хранения сладких блюд и напитков. Классификация, ассортимент горячих напитков, Приготовление простых горячих напитков. Кулинарное использование горячих напитков. Значение в питании. Охлаждение. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих напитков. Приготовление и оформление простых горячих напитков, температурный режим, правила хранения сладких напитков. Правила проведение бракеража, способы сервировки, варианты оформления. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Классификация, кулинарное использование и значение в питании простых холодных напитков. Требования к качеству готовых простых напитков. Оформление.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: **повар- кондитер**

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

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;

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 проведения 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.

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1 – 8 ПК 8.1 – 8.6

Место дисциплины в учебном плане: ПМ. 08 осваивается в 5 семестре

Содержание дисциплины: Роль хлеба в питании. Пищевая ценность хлеба, хлебобулочных изделий. Приемы приготовления хлеба (опарный, безопарный способы). Температурный и временный режим хранения. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий по назначению. Способ приготовления. Температура подачи. Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий. Приготовление теста: подготовка продуктов, замес теста, брожение, разделка, расстойка. Варианты оформления выпечки. Инструменты и оборудование, приспособление и инвентарь для приготовления хлебобулочных изделий, хлеба. Приемы эксплуатации, требования к санитарному состоянию, приемы санитарной обработки инструментов приспособления и инвентаря, требования к качеству используемых продуктов. Правила проведения бракеража. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении основных кондитерских мучных изделий. Порядок закладки продуктов, температурный режим. Требования к качеству и условия хранения и оформления кондитерских изделий. Замес теста, сущность процесса при замесе, характеристика, способ замеса. Способы рыхления теста (механический, химический, биологический). Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении печений, пряников, коврижек. Особенность приготовления, порядок закладки продуктов, требования к качеству, условия хранения и способы оформления печенья, пряников, коврижек. Классификация пирожных. Основные виды пирожных. Рецептуры, технологии приготовления, размеры, формы, масса пирожных. Требования к качеству; Основные виды тортов, их характеристика, формы, размеры и массы тортов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Виды отделочных полуфабрикатов. Способы отделки, их назначения, украшение (из крема, помады, желе, посыпок, марципана и засахаренных фруктов) Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Способы украшения при помощи кондитерского мешка, гребенки. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Изготовление пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабрикатов,

глазировка, помады, заливка желе, украшение поверхностей тортов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий пониженной калорийности. Температурный режим, правила хранения, требования к качеству обезжиренных тортов и пирожных.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Физическая культура»

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация – повар-кондитер

ФК.00 Физическая культура

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 2 ОК 3
ОК 6 ОК 7 ОК 8

Место дисциплины в учебном плане: Профессиональный модуль ПМ.00 ФК.00
Физическая культура осваивается в 5 семестре.

Содержание дисциплины: Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Лыжная подготовка.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

N п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная /дополнительная), специальность, направление подготовки, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников							
		фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	стаж педагогической (научно-педагогической) работы		основное место работы, должность	условия привлечения к педагогической деятельности и (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)	
					всего	в т.ч. педагогической работы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6. 19.01.17 Повар, кондитер									
Общепрофессиональный цикл									
1.	Безопасность жизнедеятельности	Кифятов Радис Равилович преподаватель, руководитель ДП	Челябинский государственный институт физической культуры	Высшая категория	18	18		ГБПОУ КСХК	штатный
2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Галеев Ремек Ирасович преподаватель	БАГУ Лесное и лесопарковое хозяйство	Первая категория	15	15		ГБПОУ КСХК	штатный

3.	Физическая культура	Кифятов Радис Равилович преподаватель, руководитель ДП	Челябинский государственный институт физической культуры	Высшая категория	18	18		ГБПОУ КСХК	штатный
4.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Барменкова Ирина Николаевна Мастер производственного обучения	Уфимский техникум советской торговли Технолог	Первая категория	8	8		ГБПОУ КСХК	штатный
Профессиональный цикл									
5.	ПМ.01 – ПМ.07	Кожевникова Татьяна Александровна Мастер производственного обучения	Благовещенский техникум советской торговли Технолог	Высшая категория	19	19		ГБПОУ КСХК	штатный
6.	ПМ.08	Барменкова Ирина Николаевна Мастер производственного обучения	Уфимский техникум советской торговли Технолог	Первая категория	8	8		ГБПОУ КСХК	штатный

Материально – техническое обеспечение учебного процесса

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3	4

19.01.17 Повар, кондитер

Общепрофессиональные и профессиональные дисциплины

1.	Физическая культура	<p>Реализация учебной дисциплины требует наличия универсального спортивного зала, зала аэробики или тренажёрного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий; оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.</p> <p>Спортивное оборудование: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы). гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжком и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке. Для занятий лыжным спортом: лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками; учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности; лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.). Технические средства обучения: - музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; - электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.</p>	<p>Оперативное управление Собственность</p>
----	---------------------	---	---

2.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет «Охраны труда и безопасности жизнедеятельности» Оборудование учебного кабинета: общевойсковой защитный комплект (ОЗК), общевойсковой противогаз (ГП -7), респиратор Р-2, индивидуальный противохимический пакет (ИПП -8), ватно-марлевая повязка, противопыльная тканевая маска, медицинская сумка, носилки санитарные, аптечка индивидуальная, бинты марлевые (эластичные), жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, ножницы для перевязочного материала, шприц в тубике, огнетушители углекислотные, устройства отработки прицеливания, учебные автоматы АК -74, винтовки пневматические, комплектов плакатов по ГО, комплектов плакатов по основам военной службы Технические средства обучения: компьютер, мультимедийные проекторы, интерактивная доска.	Оперативное управление Собственность
3.	Технологии кулинарного и кондитерского производства	Посадочные места, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, технологическое оборудование, приспособления, инвентарь, посуда, тара, заготовки, шаблоны, производственные столы холодильники, плита электрическая 4-х канфорочная, миксер, мясорубка, ножи, пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесильная машина, стеллажи, инструкционно-технологические карты, комплекты необходимого инвентаря, комплект плакатов	Оперативное управление Собственность
4.	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Технического оснащения и организации рабочего места	Программное обеспечение, мультимедийный проектор, ноутбук, плакаты, схемы, шкафы, ученические столы и стулья, информационные стенды, макеты	Оперативное управление Собственность

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)

19.01.17 Повар, кондитер

Общепрофессиональный и профессиональный цикл

1.	Физическая культура	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ильинич В.И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для вузов [Текст] / В.И. Ильинич. – М.: Гардарики, 2007. -366 с. 2. Туманян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учебное пособие для студентов высших учебных заведений [Текст] /Г.С. Туманян М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с 	25	25
2	Безопасность жизнедеятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: Учебник – М.: КНОРУС, 2008. – 288с. 	25	25
3	ПМ.01-ПМ.07	<ol style="list-style-type: none"> 1. Н.А. Анфимова, Л.А, Татарская, «Кулинария» 2. Н.П. Ковалев «Русская кухня» 3. Ю.М. Новоженев «кулинарная характеристика блюд» 4. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар» 5. Произв. Обуч. Проф. «повар-кондитер» в 4 ч.: Учеб. Пособие для нач. проф. Образ. (текст) В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия»2006 6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. Пособие (текст) – М.: Мастерство 2001 7. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», и др. 	25	25
	ПМ.08	<p>Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» 300стр. Академия 2012г. Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров 107стр. Академия 2004г. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий 294 стр. «Экономика» 1998г. Большая книга Выпечки 487 стр. Академия 2008г. Малая кулинарная Энциклопедия 250стр. 2008г Электронные ресурсы</p>	25	25
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шильникова В.К. и др., Микробиология, 2006г., ООО «Дрофа» 2. Калинина В.М, Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, 2010г., ОИЦ "Академия" 		

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария, 2010г, ОИЦ "Академия" 4. Лутошкина Г.Г., Гигиена и санитария общественного питания. 2010г, ОИЦ «Академия» 5. Лутошкина Г.Г, Основы физиологии питания, 2010г, ОИЦ «Академия» 6. Мармузова Л.В., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве, 2008г., ОИЦ «Академия» 7. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, 2010г., ОИЦ «Академия» 8. Осипова В.Л., Дезинфекция, 2009г., Издательство "Гэотар-Медиа" 		
	<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аверьянов О. И., Аверьянова И. О., Клепиков В. В., Технологическое оборудование, 2007г., ООО Издательство «Форум» 2. Богданова В.В., Организация и технология обслуживания в барах, 2008г., ОИЦ «Академия» 3. Белошапка М.И., Технология ресторанного обслуживания, 2010г., ОИЦ «Академия» 4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 2009г., ОИЦ «Академия» 5. Лутошкина Г.Г., Механическое оборудование предприятий общественного питания учебное пособие, 2010г., ОИЦ «Академия» 6. Лутошкина Г.Г., Холодильное оборудование предприятий общественного питания, 2010г., ОИЦ «Академия» 7. Лутошкина Г.Г., Тепловое оборудование предприятий 		

		<p>общественного питания, 2008г., ОИЦ «Академия»</p> <p>8. Калинина В.М., Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, 2010г., ОИЦ "Академия"</p> <p>9. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2009г., ОИЦ «Академия»</p>		
	<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p>1. Анфимова Н.А., Кулинария, 2010г., ОИЦ «Академия»</p> <p>2. Богатырева Е.А., Точкова Л.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, 2008г., ООО Академкнига/учебник</p> <p>3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С., Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, 2006г., ОИЦ «Академия»</p> <p>4. Дубцов Г.Г., Товароведение продовольственных товаров, 2010г., ОИЦ "Академия"</p> <p>5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю., Кулинарная характеристика блюд, 2010г., ОИЦ «Академия»</p> <p>6. Коник Н.В., Киселева И.С., Павлова Е.А., Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов, 2009г., Издательство "Альфа-М"</p> <p>7. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О., Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров., 2010г., ОИЦ «Академия»</p> <p>8. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О., Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов, 2010г., ОИЦ «Академия»</p> <p>9. Лутошкина Г.Г., Основы физиологии питания., 2010г., ОИЦ «Академия»</p> <p>10. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария., 2010г., ОИЦ "Академия"</p>		

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Воспитание и самовоспитание личности студента в Кушнаренковском сельскохозяйственном колледже строится на основе плана воспитательной работы на весь период обучения. Вся воспитательная работа в колледже направлена на подготовку высококвалифицированных, всесторонне развитых специалистов сельскохозяйственного производства, на воспитание идейно-зрелых, общественно-развитых специалистов, способных работать в условиях радикальной экономической реформы.

Воспитательная работа в колледже проводится под руководством заместителя директора по воспитательной работе. Система управленческой деятельности заместителя директора по воспитательной работе сводится к трём основным направлениям: организующей; обучающе-методической; контролирующей. Педагогическое управление организацией воспитательной работы направлено на создание целостной системы воспитательной работы, в процессе которого осуществляются задачи: воспитание в учебном процессе; организация внеучебной воспитательной работы по предметам.

Педагогическое управление обучающе-методической работой направлено на:

1. Оказание методической помощи преподавателям в реализации принципа воспитывающего обучения на учебных занятиях и во внеурочной воспитательной работе;
2. Оказание методической помощи классным руководителям в организации работы со студентами (составляются рекомендации по работе в учебной группе, изучению индивидуальных особенностей личности и т.д.).
3. Оказание методической помощи воспитателям общежитий, мастерам производственного обучения, работникам библиотеки в организации воспитательной работы со студентами;
4. Оказание методической помощи органам студенческого самоуправления в организации;

Педагогическое управление контролем, корректировкой воспитательной работы направлено на эффективное управление воспитательным процессом (имеется график контроля, проводятся совещания всех подразделений по воспитательной работе и т.д.). Организуя процесс обучения и воспитания студентов преподаватели, мастера производственного обучения, общественные организации всю работу направляют на:

- создание прочного коллектива студентов в учебных группах, воспитание у студентов чувства ответственности за свой коллектив, гордости за свою профессию, чувства любви к учебному заведению;
- пробуждение интереса и любви к труду, научение работать творчески, проявлять инициативу деловитость, взаимопомощь, соблюдение дисциплины, добиваться глубоких и прочных знаний;
- формирование гармонически развитой личности;
- формирование общечеловеческих норм гуманистической морали (доброты, взаимопомощи, милосердия терпимости по отношению к людям), культуры общения, культивирования интеллигентности как меры воспитанности;
- развитие и укрепление чувства патриотизма, любви к Родине;
- ориентацию на саморазвитие, самовоспитание студентов, вооружение их средствами самосовершенствования;

Воспитательная работа в колледже проводится в соответствии с планом «Воспитание и самовоспитание личности на весь период обучения» с учетом особенностей всех курсов.

План составлен в соответствии с системно-ролевой моделью воспитания и самовоспитания личности студента по сферам жизнедеятельности человека и социальным ролям: «Я и сфера»; «Я и коллектив»; «Я и семья»; «Я и общество»; «Я и мир». «Я и семья». Предусматривает формирование знаний определяющих культуру и этику супружеских отношений. Сыновне-дочерняя. Формирование чувства долга перед родителями и родными, культуры сыновних и дочерних отношений. Отцовско-материнская. Овладение основами педагогических знаний, развитие способностей для полноценного воспитания детей. Проводимые мероприятия: изучение семейного положения студентов, особенностей воспитания в семье. Установление постоянной связи с родителями, семейное консультирование. Тематические классные часы.

«Я и коллектив». Профессионально-трудовое и экономическое. Воспитание трудолюбия, формирование профессиональных знаний и умений, становление специалиста. Организаторско-коммуникативная. Формирование умений самоорганизации, индивидуальной и коллективной деятельности; умений налаживать отношения с людьми, организации самоуправления. Проводимые мероприятия: работа в группах по адаптационной программе; экскурсии; тематические классные часы; изучение коммуникативных и организаторских способностей; беседы по психологии общения и т.д. «Я и общество», «Я и мир», «Я и сфера». Предусматривается патриотическое, национально-интернациональное, нравственно-правовое, экологическое воспитание личности. Проводимые мероприятия: тематические классные часы; конкурсы; встречи с интересными людьми; экскурсии и т. д.

На основе плана «Воспитания и самовоспитания личности на весь период обучения» составляются по всем структурным подразделениям: планы работы методического объединения классного руководителя, планы воспитательной работы классных руководителей, воспитателей общежития, библиотеки, Совета самоуправления.

Роль библиотеки в воспитании и обучении обучающихся. По единому регистрационному учёту в библиотеке числятся 1153 читателя. За 2014 год обслужено 13829 - человек, из них преподавателей 1185, учебно-вспомогательный персонал 117 , обучающихся, очного отделения 9366 человек, заочного отделения 2107 человек. Читаемость составляет 21экземпляр, книгообеспеченность преподавателей 29, студентов 48 экземпляров. Работа библиотеки направлена на оказание помощи обучающимся очного и заочного отделения в приобретении знаний по избранной специальности или профессии, практических навыков, а преподавателям в деле обучения и воспитания специалистов. Особой заботой работников библиотеки было и остаётся привлечение в библиотеку читателей, особенно нового приёма. С этой целью в последние годы практикуется предварительная запись читателей в библиотеку групповым методом. План массовой воспитательной и информационной работы библиотеки составляется на основе общеколледжского плана воспитательной работы. Библиотека активно участвует во всех общеколледжских мероприятиях, поддерживает тесную связь с предметными комиссиями, преподавателями, классными руководителями. Мероприятия организуются как в стенах библиотеки, так и на классных часах в студенческих группах, общежитии. Большинство мероприятий посвящены популяризации художественной, исторической, краеведческой литературы, литературы по искусству. Также проводятся мероприятия по сельскохозяйственной тематике, способствующие любви к избранной специальности.

Воспитательная работа классных руководителей. Все классные руководители работают на основании планов воспитательной работы, рассмотренных на заседании метод объединения классных руководителей и утверждённых заместителем директора по

воспитательной работе. Согласно общеколледжского учебно-воспитательного плана проводятся:

- классные часы в учебных группах по итогам ежемесячной аттестации;
- общеколледжские мероприятия;
- тематические классные часы.

В воспитательной работе колледжа активно ведётся поиск новых и интересных форм, так успешно и эффективно применяется единая система учебно-воспитательных мероприятий цикловых комиссий (например, неделя, посвящённая Дню Республики, математики и вычислительной техники, спецдисциплин, месячник, посвящённый Дню защитников Отечества, завершающийся смотром солдатской песни конкурсом «А ну-ка, парни!»). Классными руководителями накоплен определённый опыт по проведению классных часов на морально-этические темы «Этикет. Культура поведения». Большое внимание уделяется воспитанию у обучающихся предупредительности, культурных навыков в обращении с родными, близкими, преподавателями, правил культуры и гигиены умственного труда.

Воспитательная работа в общежитиях. Работа воспитателя общежития направлена на создание необходимых условий учёбы и проживания, организацию досуга студентов; развитие дружбы и товарищества, бережливости и аккуратности, проявление заботы, соблюдение и создание требуемых санитарно-гигиенических условий быта, систематическое проведение воспитательной работы с ребятами, склонными к правонарушениям. Воспитательная работа в общежитии позволяет применять все формы и методы воспитания: беседы, диспуты, лекции, викторины, вечера отдыха, дискотеки, индивидуальная работа со студентами, встречи с интересными людьми, с работниками юстиций и здравоохранения, психологом. Эти встречи помогают анализировать поведение ребят по программе их самовоспитания. Воспитатель общежития координируют и направляют работу Совета общежития. На заседаниях студенческого совета рассматриваются вопросы: соблюдение распорядка дня, санитарное состояние комнат, заселение комнат, заселение в общежитие, подведение итогов смотра-конкурса на «Лучшую комнату», работа библиотеки, спортзала и т.д. В общежитии функционирует вязальный кружок. Проводятся соревнования по теннису, шахматам.

Физическое воспитание в колледже. Преподаватели физического воспитания работают над проблемой «Совершенствования физкультурных знаний и навыков путём разнообразных форм с обучающимися». Основными задачами являются: изучение и использование передового опыта в области физического воспитания; воспитание у обучающихся сознательного отношения к занятиям, физической культуры и спорту; укрепление здоровья обучающихся и закаливание организма путем, привлечения к массовым занятиям физическими упражнениями;

Согласно поставленной проблеме преподаватели ведут большую методическую работу. Для осуществления работы по физическому воспитанию в колледже имеется спортивный зал, лыжная база, хоккейная коробка, стрелковый тир, спортивная площадка, имеется весь спортивный инвентарь. Традиционно проводится Спартакиада среди групп нового приёма. В коллективе культивируются 9 видов спорта: лёгкая атлетика, лыжные гонки, волейбол, баскетбол, настольный теннис, футбол, шахматы, стрельба пулевая, гири. Традиционными стали дни бегуна, «Весёлые старты», турслеты, дни здоровья. Сборные команды колледжа принимают участие в соревнованиях районного и республиканского масштаба.

Студенческое самоуправление в колледже. В целях воспитания социально активной личности сочетающей высокую нравственность и культуру с чувством профессионального достоинства и ответственности за качество и результаты своего труда в колледже введено

студенческое самоуправление. Оно является составной частью системы демократического управления в учебном заведении, предусматривающей делегирование отдельных управленческих функций студенческому коллективу. Для координации деятельности студенческого совета введена должность специалиста по работе с молодежью. Совет самоуправления оказывает практическую помощь педагогическому коллективу в повышении уровня профессиональной подготовки студентов; способствует развитию инициативности и творчества у обучающихся через их общественную жизнь; участвует в организации производительного труда в период практического обучения; занимается вопросами быта и отдыха студентов и т.д. Большое внимание уделяется работе с активом учебных групп. Активы групп вносят предложения по вопросам поощрения и наказания обучающихся, оказания материальной помощи, осуществляют контроль за посещаемостью обучающихся, соблюдением правил внутреннего распорядка. Обучающиеся также привлекаются к оформлению тематических альбомов, выпуску стенгазет, совместно с активом группы классные руководители проводят серьезную работу по повышению качества успеваемости, посещаемости занятий. Обучающиеся являются активными участниками художественной самодеятельности.

7. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной

аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

Заместитель директора по учебной работе: _____ Л.М.Дружинина

И.о. заведующего отделением НПО: _____ Т.Н.Маматова