

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

Краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Уральский промышленный техникум»
г. Красновишерска Пермского края

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора КГАПОУ «УПТ»

« 21 » Июня 2016 г № 49/1-к



/А.П.Швецов/

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

16675 Повар

г.Красновишерск, 2016 год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения краевого государственного профессионального образовательного учреждения «Уральский промышленный техникум» г. Красновишерска Пермского края (КГАПОУ «УПТ») разработана в соответствии:

- ст. 73,74 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023),
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС),
- Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального «повар».

Базовое образование - специальное (коррекционное), выпускников образовательных учреждений-воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ), не имеющих основного общего или среднего общего образования;

Срок обучения - 1 год 10 месяцев.

1.2 Общая трудоёмкость ОПОП, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, сессии, практики, время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОПОП, включая итоговую аттестацию, 2451 час максимальной учебной нагрузки обучающихся, а также каникулы 13 недель.

1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

2.1. Учебный план КГАПОУ «УПТ» (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

2.2. График учебного процесса (ПРИЛОЖЕНИЕ 2).

2.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП. 02	Физиология питания
ОП. 03	Товароведение продовольственных товаров
ОП. 04	Оборудование и организация рабочего места
ОП. 05	Охрана труда

ОП. 06	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 07	Основы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ОП. 08	Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности
ОП. 09	История национальной кухни
ОП. 10	Сервировка стола
ОП. 11	Экологические основы природопользования
ОП.12	Информатика и ИКТ
ОП.13	История Пермского края

2.4. Программы дисциплин адаптационного цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

АЦ	Адаптационный цикл
АЦ.01	Социальная и психологическая адаптация в обществе
АЦ.02	Этика и психология общения
АЦ.03	Адаптивная физкультура
АЦ.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

2.5. Программы профессиональных модулей (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд из овощей и грибов в кухне Урала”</i>
	УП.01
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в кухне Урала”</i>
	УП.02

ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд супов и соусов в кухне Урала”</i>
	УП.03
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд из рыбы в кухне Урала”</i>
	УП.04
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд из мяса и домашней птицы в кухне Урала”</i>
	УП.05
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления холодных блюд и закусок в кухне”</i>
	УП.06
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления сладких блюд и напитков в кухне Урала”</i>
	УП.07
	Физическая культура
УП	Учебная практика
	Производственная практика

Программы дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Основы

микробиологии, санитарии и гигиены» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи
- Проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря
- Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств
- Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	30
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии.

Раздел 2. Пищевые инфекционные заболевания.

Раздел 3. Основы гигиены и санитарии.

ОП.02 Физиология питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Физиология питания» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен 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 и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рациона питания.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	40
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Пищевые вещества и их значение.

Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи.

Раздел 3. Питание различных групп взрослого населения.

ОП. 03 Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Товароведение продовольственных товаров» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- распознавать ассортимент товаров
- анализировать его по основным показателям
- управлять качеством на этапах хранения
- устранять причины возникновения дефектов
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- общие требования к качеству сырья и продуктов
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	60
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая часть.

- 1.1 Введение. Товар и его потребительская стоимость.
- 1.2 Основные вещества пищевых продуктов.
- 1.3 Методы оценки качества и стандартизация пищевых продуктов.
- 1.4 Условия хранения пищевых продуктов.
- 1.5 Консервирование пищевых продуктов.

Раздел 2. Характеристика отдельных групп товаров.

- 2.1. Овощи, плоды, грибы.
- 2.2. Зерномучные товары.
- 2.3. Вкусовые товары.
- 2.4. Крахмал, сахар, кондитерские товары.
- 2.5. Пищевые жиры.
- 2.6. Молоко и молочные продукты.
- 2.7. Мясо и мясные товары.
- 2.8. Рыба и рыбные товары.
- 2.9. Яйца и яичные товары.
- 2.10. Пищевые концентраты.

ОП. 04 Оборудование и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Оборудование и организация рабочего места» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	99
практические занятия	33
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.05 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;

обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности; анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.

знать:

воздействие негативных факторов на человека;

правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	53
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	37
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16

Итоговая аттестация в форме зачета

Содержание дисциплины

Тема 1. Основные положения охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.

Тема 2. Меры безопасности при работе с оборудованием.

Тема 3. Электробезопасность.

Тема 4. Пожарная безопасность.

Тема 5. Гигиена труда.

ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент 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;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	98
практические занятия	33
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.

Тема 1.2. Гражданская оборона – основная часть обороноспособности страны.

Тема 1.3. Основы медицинских знаний.

Раздел 2 Обеспечение личной безопасности.

Тема 2.1. Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 2.2. Вредные привычки и их профилактика.

ОП. 07 Основы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Основы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	185
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	150
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.08 Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	64
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП. 09 История национальной кухни

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «История национальной кухни» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	24
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме зачета	

ОП. 10 Сервировка стола

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «Сервировка стола» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	32
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
Итоговая аттестация в форме зачета	

ОП.11 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Характеризовать проблемы экологии;

- Различать понятия экологии как науки и этического движения;
- Давать оценку состояния окружающей среды и прогнозировать возможные последствия негативного влияния на неё деятельностью человека.
- Характеризовать состояние биосферы с учетом её освоения человеком;
- Объяснять значение охраны животных и растений;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Классификацию факторов окружающей среды;
- Черты приспособленности организмов к окружающей среде;
- Закономерности взаимодействия человека с окружающей средой;
- Классификацию отходов промышленного производства и способы их утилизации.
- Строение атмосферы и значение каждого слоя для планеты, животного и растительного мира;
- Способы физического, физико-химического и биологического методов очистки сточных вод;
- Способы защиты и предупреждения от ветровой и водной эрозии почвы;
- Цели и задачи создания заповедников, национальных парков и заказников.
- ответственности за нарушения состояния окружающей среды;
- Основные международные организации, занимающиеся вопросами охраны природы.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	32
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы природопользования и природоохранной деятельности.

Тема 1.1. Предмет и задачи учебной дисциплины «Экологические основы природопользования». Наука экология, природопользования. Задачи экологии.

Тема 1.2. Глобальные проблемы экологии. Потепление климата. Рост населения. Озоновый слой. «Кислотные дожди»

Раздел 2 . Рациональное использование и охрана природной среды.

Тема 2.1. Природные ресурсы. Природные ресурсы и природоресурсный потенциал РФ и Пермского края. Классификация природных ресурсов.

Тема 2.2. Загрязнения окружающей среды. Типы загрязнений. Антропогенные загрязнения гидросферы. Антропогенные загрязнения литосферы. Антропогенные загрязнения атмосферы.

Тема 2.3. Отходы производства и потребления. Характеристика отходов. Рекультивация отходов. Методы очистки сточных вод. Методы очистки промышленных выбросов в атмосферу.

Раздел 3. Хозяйственный механизм природопользования.

Тема 3.1. Правовые основы природоохранной политики.

Тема 3.2. Экологические кризисы. Экологические катастрофы. «Красная книга». Особо охраняемые природные территории.

ОП.12 Информатика и ИКТ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Данная программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

- освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе;
- овладение** умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- воспитание** ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение** опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- Уметь приводить примеры получения, передачи и обработки информации в различных сферах деятельности человека, живой природе, обществе и технике.
- Уметь определять объем имеющейся информации;
- Правильно выбирать конфигурацию персонального компьютера, который необходим для решения конкретной задачи информатизации рабочего места;
- Относить конкретную программную продукцию к определённому классу;
- Выполнять набор простейших операций с объектами Windows,
- Пользоваться стандартными программами Windows;
- Проводить архивацию и распаковку информации;
- Пользоваться антивирусными программами;
- Уметь характеризовать сущность моделирования;
- Уметь применять знания о методах и способах работы с информацией;
- Уметь соблюдать информационную этику и информационную безопасность;
- Уметь выявлять ситуации применения правовых норм защиты информации и авторского права и применять эти нормы;
- Стремиться к постоянному совершенствованию своих знаний и навыков в области защиты информации;
- Уметь культурно обращаться с информацией, в условиях современного общества;
- Строить жизненные планы, основанные на достаточно полной информации о профессиях современного общества и рынка труда;

- Уметь производить подготовку числовых данных к обработке в электронной таблице;
- Уметь вводить числовые данные в таблицу и редактировать их;
- Уметь создавать простые электронные таблицы с формулами;
- Уметь решать простейшие задачи с помощью электронных таблиц;
- Уметь производить подготовку текстового материала к работе;
- Уметь применять текстовый редактор для набора, редактирования и форматирования текста;
- Уметь работать (добавлять, удалять, изменять размер и цвет и пр.) с фрагментами и объектами в тексте;
- Уметь использовать шаблоны и стили;
- Уметь тиражировать текстовый материал.
- Уметь спроектировать структуру простой базы данных;
- Уметь производить ввод данных в базу и редактировать их;
- Уметь выполнять операции поиска необходимой информации;
- Уметь выполнять операции поиска необходимой информации.
- Уметь создавать простые презентации в PowerPoint;
- Уметь делать переходы между слайдами;
- Применять анимационные эффекты;
- Уметь добавлять в слайд и редактировать любой вид информации (видео, звук, графика, текст, таблицы).
- Называть назначение и возможности компьютерных сетей различных уровней;
- Описывать основные виды услуг, предоставляемых компьютерными сетями;
- Уметь пользоваться поисковыми машинами в Интернете;
- Уметь копировать информацию с различных серверов в Интернете.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Знать основные составные части информатики и предмет их исследования;
- Иметь представление о каждом из разделов информатики;
- Иметь представление об основах информационных процессов;
- Знать функции языка как способа представления информации;
- Знать основные единицы измерения информации;
- Знать понятия математической модели;
- Знать этапы технологии решения задач с помощью ПК;
 - Знать аспекты информационной безопасности как составной части национальной;
 - Знать об угрозе целостности информации;
 - Знать основные проблемы, связанные с информатизацией общества;
 - Знать принципы информационной безопасности личности;
 - Сущность основных законов об информации, информатизации, авторском праве;
 - Основы законодательства о правовой защите информации;
 - Иметь представление об электронной таблице;
 - Знать основные функциональные элементы электронной таблицы;
 - Знать метод адресации и поиска в электронной таблице;
 - Знать типы задач решаемых с помощью электронных таблиц;
 - Иметь представление об основных элементах текста и различать их;
 - Знать назначение панелей инструментов и способы их включения;
 - Знать назначение шаблонов и стилей в текстовом редакторе;
 - Знать приемы форматирования текста;
 - Знать особенности и функциональные возможности различных текстовых редакторов (процессоров);

- Знать технологию печати;
- Знать разновидности и структуру информационных систем;
- Знать назначение форм и отчетов;
- Знать приемы проектирования баз данных;
- Приемы поиска информации;
- Знать назначение презентаций;
- Знать структуру презентаций;
- Приемы создания простейших презентаций;
 - Знать назначение Интернет;
 - Знать перечень услуг, предоставляемых через Интернет;
 - Знать адресацию в Интернет;
 - Знать возможности протоколов обмена данными в Интернет;
 - Знать методы поиска в Интернет;
 - Знать WEB-сайты и WEB –страницы.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	60
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Раздел 4.

Информационные технологии.

Раздел 4.1. Технологии обработки текста.

Раздел 4.2. Технология обработки числовой информации.

Раздел 4.3. Технологии обработки графики.

Раздел 4.4. Информационные технологии. Технология хранения, поиска и сортировки информации.

Раздел 5. Мультимедийные технологии.

Раздел 6. Компьютерные коммуникации.

Раздел 7. Основы разработки Web – страниц.

ОП.13 История Пермского края

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла «История Пермского края» является частью программы профессиональной подготовки по квалификации «повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - формирование основ краеведческой культуры у обучающихся, воспитание гражданина России, патриота малой родины, знающего и любящего свой край, город (его традиции, памятники природы, истории и культуры) и желающего принять активное участие в его развитии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- особенности географического положения и природы родного края и города;
- крупные реки и озера;
- особенности расселения населения и характерные черты хозяйственной деятельности отдельных городов и сел Пермского края и своего города;
- исторически-значимые города Прикамья, их роль в формировании края как значимого субъекта России.
- имена знаменитых людей края, которые внесли неоценимый вклад в развитие Прикамья.
- архитектурные памятники Пермского края
- национальный состав населения города;
- основные промышленные предприятия города, историю их основания;
- знаменитых красновишерцев, которые внесли неоценимый вклад в развитие города;
- известные архитектурные постройки, их авторов. Имена красновишерцев, внесших свой вклад в культурное наследие города.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- определять географическое положение своего края и города;
- оценивать позитивное и негативное влияние человека на окружающую природу;
- анализировать краеведческий материал и вести исследовательскую деятельность.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	32
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Родина и то, что с ней связано.

Тема 2. Пермский край на карте мира. Географическое положение, особенности климата, первые поселения.

Тема 3. Имя, отчество, фамилия.

Тема 4. Город Пермь. Районы Перми и Пермского края. Улицы Перми.

Тема 5. Пермский период. Пермь Великая.

Тема 6. Пермская губерния. Пермская область.

Тема 7. Коми-Пермяцкий национальный (автономный округ). Пермский край.

Тема 8. Национальности(народы) Пермского края.

Тема 9. Пермские реки. Флора Пермского края. Фауна Пермского края.

Тема 10. Полезные ископаемые Пермского края.

- Тема 11. Имена в истории Пермского края.
 Тема 12. Пермь-герои.
 Тема 13. Памятники Перми.
 Тема 14. Культурное наследие города. Пермские театры, библиотеки, музеи.
 Тема 15. Достоинства Пермской земли «Первый. Впервые. Самая...»
 Тема 16. Знакомство с историей города Красновишерска.
 Тема 17. Наш город на карте России.
 Тема 18. Население города.
 Тема 19. Особенности развития промышленности города Красновишерска.
 Тема 20. История города в названиях улиц.
 Тема 21. Знаменитые красновишерцы.
 Тема 22. Красновишерск в годы Великой Отечественной войны. Герои Советского Союза - красновишерцы
 Тема 23. Составление альбома «Мой город Красновишерск».
 Тема 24. Заключительное занятие: Красновишерск : прошлое, настоящее и будущее...

Программы дисциплин адаптационного цикла

АЦ.01. Социальная и психологическая адаптация в обществе

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный цикл.

1.3. Цели программы:

- восстановление чувства доверия к себе, к другим, к миру;
- создание новой когнитивной модели жизнедеятельности;
- формирование положительной «Я-концепции»;
- углубление самопонимания, самопознания.
- сохранение психологического здоровья в процессе профессиональной адаптации

Задачи программы:

- овладение способами позитивного мышления и общения;
- развитие чувства собственного достоинства;
- повышение уверенности в себе;
- реализация себя в поведении и деятельности;

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	95
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	80
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15

Содержание дисциплины

Раздел 1. Духовно-нравственное воспитание.

- Тема 1. Вводный урок. Вечные вопросы жизни.
 Тема 2. Что есть человек.

Тема 3. Что есть счастье
Тема 4. Что есть труд
Тема 5. Что есть совесть.
Тема 6. Что есть свобода.
Тема 7. Что есть судьба.
Тема 8. Что есть деньги.
Тема 9. Что есть «Я».
Тема 10. Что есть другой.
Тема 11. Что есть любовь.
Тема 12. Что есть моё тело.
Тема 13. Что есть моя жизнь.

Раздел 2. Этика и эстетика

Тема 1. С чего начинается этикет. Простые правила этикета.
Тема 2. Познай самого себя. Типы характеров.
Тема 3. Повседневный этикет. Приветствие.
Тема 4. Повседневный этикет. Обращения.
Тема 5. Правила этикета в общественных местах.
Тема 6. Праздничный этикет: разновидности праздников, сервировка стола. Приглашение, приём и проводы гостей. Как вести себя за столом.
Тема 7. Этикет коммуникаций: речевой этикет. Этикет телефонных разговоров. Этикет и интернет.
Тема 8. Правила хорошего тона. Знакомство.

Тема 9. Он и она. Этикет любви и дружбы.
Тема 10. Этикет в одежде. Мода и вкус. Мода и твои интересы.
Тема 11. Этикет в путешествии: подготовка к поездке, этикет в отеле, доме отдыха, на пляже. Походы, палатки и рюкзаки.
Тема 12. Международный этикет. Правила поведения в разных странах мира.
Тема 13. Этикет и целесообразность. Великие об этикете.

Раздел 3. Гражданско-правовое воспитание. Я – Человек, Ученик, Гражданин.

«Я — человек»
«Я и семья»
«Я и здоровый образ жизни»
«Я и труд»
«Я и Закон»
«Я и моя малая родина»
«Я и планета»

АЦ.02. Этика и психология общения

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

-особенности вербальных и невербальных коммуникаций;

- основные приемы делового общения, коммуникативного процесса,
- механизмы взаимопонимания в общении (решение профессиональных задач на деловых совещаниях, приемах, в общественных местах и т.д.);
- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- особенности профессиональной этики;
- основные нормы и правила современного этикета;

уметь:

- применять правила и приемы делового общения в профессиональной деятельности;
- применять на практике основные принципы поведения в процессе межличностного общения;
- применять на практике рекомендации по ведению деловой переписки;
- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	48
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Введение в науку

Тема 1. Вербальная и Невербальная культура делового общения.

Тема 2. Восприятие и понимание партнеров по общению.

Тема 3. Психологическое давление в общении.

Тема 4. Конфликты в общении.

Тема 5. Этика делового общения.

Тема 6. Бизнес-этикет.

Тема 7. Искусство самопрезентации

АЦ.03. Адаптивная физкультура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- 1.Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- 2.Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- 3.Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- 4.Выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
5. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
 - организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
 - активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 1.Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- 2.Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- 3.Правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	40
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Знания о физкультурно-оздоровительной деятельности.

Тема 1.1. Адаптивная физическая культура.

Раздел 2. Физическое совершенствование с оздоровительной направленностью.

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции.

Тема 2.2. Бег на длинные дистанции.

Раздел 3.Способы физкультурно-оздоровительной деятельности.

Тема 3.1. Атлетическая гимнастика.

Раздел 4. Лыжная подготовка.

Раздел 5. Спортивные игры.

Тема 5.1. Баскетбол.

Тема 5.2. Волейбол.

АЦ.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный цикл.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	56
практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программы профессиональных модулей

Основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения предусматривает освоение следующих профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

Примерная программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру.

1. Паспорт примерной программы профессионального модуля.
 - 1.1. Область применения программы.
 - 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.
 - 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля.
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.
4. Условия реализации программы профессионального модуля.
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 4.2. Информационное обеспечение обучения.
 - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.
 - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Освоение каждого профессионального модуля завершается **оценкой** компетенций студентов по системе «зачтено / не зачтено».

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными компетенциями:

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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем, час
Всего	242
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	
Максимальная учебная нагрузка	170
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	140
Самостоятельная работа обучающегося	30
Учебная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.

Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация овощей и грибов.

Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.

Раздел 2. Технология приготовления и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2.1 Тепловая кулинарная обработка продуктов. Классификация тепловой кулинарной обработки.

Тема 2.2. Технология приготовления блюд из овощей.

Тема 2.3 Технология приготовления блюд из грибов.

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**, в том числе профессиональными компетенциями:

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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем, час
Всего	150
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
Максимальная учебная нагрузка	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90
Самостоятельная работа обучающегося	24
Учебная практика	36

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы.

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.

Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Раздел 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными компетенциями:

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

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем, час
Всего	114
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	
Максимальная учебная нагрузка	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	60
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная практика	36

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров

Раздел 2. Приготовление простых супов

Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными компетенциями:

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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем, час
Всего	222
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	
Максимальная учебная нагрузка	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	121
Самостоятельная работа обучающегося	29
Учебная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом

Раздел 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными компетенциями:

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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем, час
Всего	222
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	

Максимальная учебная нагрузка	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	120
Самостоятельная работа обучающегося	30
Учебная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Раздел 2. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Раздел 3. Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными компетенциями:

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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем, час
Всего	222
МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	
Максимальная учебная нагрузка	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	120
Самостоятельная работа обучающегося	30
Учебная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Приготовление бутербродов.

Раздел 2. Приготовление и оформление салатов.

Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем, час
Всего	150
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	
Максимальная учебная нагрузка	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90
Самостоятельная работа обучающегося	24
Учебная практика	36

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.

Раздел 2. Приготовление холодных и горячих напитков