

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НГТК»
В.М. Земалиндинова
Приказ «29» января 2020 г. № 19
«29» января 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ППССЗ: 3 года и
10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

| | |
|--------|-----------|
| 1 курс | 2020-2021 |
| 2 курс | 2021-2022 |
| 3 курс | 2022-2023 |
| 4 курс | 2023-2024 |

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» (далее – колледж) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016г.

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе следующих документов:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказа Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015

г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

– Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

– Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014г. №518, от 18.11.2015г. № 1350, от 25.11.2016г. № 1477);

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

– Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Концепции вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области. (Распоряжение от 15.06.2018.№ 16/1846);

– Письма ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);

– Методических рекомендации по организации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования Самарской области от 05 июля 2018 года;

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. № 06-174 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

– Приказа Минобрнауки России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Устава ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» (в новой редакции), утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от 15.05.2015г. № 164-од и приказом министерства имущественных отношений Самарской области от 27.08.2015г. № 2191.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет 176 часов, включена в общий объем часов, отведенных на освоение дисциплин и профессиональных модулей, содержание самостоятельной работы отражается в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Для промежуточной аттестации на каждом курсе (кроме первого) организуются:

- на 2-ом курсе летняя сессия продолжительностью одна неделя;
- на 3-ем курсе зимняя и летняя сессии продолжительностью по одной неделе каждая;
- на 4-ом курсе зимняя и летняя сессии продолжительностью по одной неделе каждая.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплин. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10.

Экзамен (квалификационный) проводится по завершению изучения профессионального модуля. По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляются итоговая оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено».

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности предусмотрено выполнение курсовой работы в МДК 02.02 и МДК 06.01.

Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» в цикле ОГСЭ составляет 164 час. (164 часа – во взаимодействии с преподавателем). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья колледж устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

В дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено 48 часов (70% учебного времени) для подгрупп девушек на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний и для подгрупп юношей на освоение основ воинской службы.

Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических заданий является использование персональных компьютеров.

Практика является видом учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебную практику планируется проводить на базе колледжа в лабораториях кулинарного производства.

Учебная практика осуществляется мастерами производственного обучения.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуются **концентрированно** в несколько периодов. Программы учебной практики разработаны на основе стандартов WSR. Студенты, начиная со 2 курса, готовятся непосредственно к демонстрационному экзамену. Производственная и преддипломная практики проводятся на предприятиях общественного питания.

Производственная практика проводится: ПМ.01 – 2 недели в 5 семестре, ПМ.02 - 4 недели в 5 семестре, ПМ.03 – 4 недели в 6 семестре, ПМ.04 – 3 недели в 7 семестре, ПМ.05 – 3 недели в 6 семестре, ПМ.06 – 3 недели в 8 семестре, ПМ.07 – 4 недели в 4 семестре. Преддипломная практика проводится после завершения курса обучения, продолжительность практики – 4 недели.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Преддипломная практика проводится в организациях, на базе которых осуществляется сбор и систематизация материалов для выпускных квалификационных работ.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Форма и процедуры текущего контроля знаний – устный, письменный (тесты, задачи). Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества усвоения образовательных результатов, полученных студентами по всем изучаемым в семестре дисциплинам и профессиональным модулям. Формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в разделе 3 настоящего учебного плана. Экзаменационные сессии предусмотрены по окончании недель теоретического обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить

образовательные результаты. Фонды контрольно-оценочных средств и программа государственной итоговой аттестации рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, согласовываются с работодателями и утверждаются руководителем образовательных программ.

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

- оценка уровня освоения образовательных результатов;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Тема дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Положения о государственной итоговой аттестации выпускников.

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

1.3. Общеобразовательный цикл

Раздел учебного плана по реализации образовательной программы среднего общего образования в колледже составлен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Профиль обучения по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выбран в соответствии со спецификой ППССЗ – естественнонаучный.

Срок реализации программы – 1 год.

Теоретическое обучение – 41 неделя, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю.

Промежуточная аттестация – осуществляется за счет освоения цикла.

Каникулы – 11 недель.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ составляет 41 неделя. С учетом этого срок обучения по ППССЗ увеличивается на 52 недели, в том числе: 41 неделя – теоретическое обучение; 11 недель – каникулы.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1476 часов, включая промежуточную аттестацию, в объеме 72 часа распределяется на изучение базовых, профильных и по выбору обучающихся учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки РФ.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих

учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.

Учебная дисциплина «Индивидуальный учебный проект», включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Выбранная дисциплина - химия. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Для построения индивидуального маршрута учебный план предусматривает введение учебных дисциплин и учебных модулей по выбору студентов.

Основанием для введения новых элементов в структуру и содержание ППССЗ являются:

- мониторинг требований работодателя по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- лист согласования на вариативную часть;

- стандарты WorldSkills;

- профессиональные стандарты:

- профессиональный стандарт "Повар", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- профессиональный стандарт "Кондитер", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- профессиональный стандарт "Пекарь", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Распределение вариативной части учебного плана ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Таблица 1

| Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов | Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов (макс./ауд.) | | |
|---|--|----------------------|----------------------------|
| | Всего | В том числе | |
| | | На увеличение объема | На введение дополнительных |
| | | | |

| | | обязательных дисциплин/МДК | дисциплин (МДК) |
|--------------------------|------|-----------------------------------|------------------------|
| ОГСЭ.00 | 56 | | 56 |
| ОП.00 | 384 | | 384 |
| ПМ.00 | 676 | 424 | 252 |
| Промежуточная аттестация | 180 | 140 | 40 |
| Вариативная часть (ВЧ) | 1296 | 564 | 732 |

Согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ в Самарской области в целях усиления качества образования кадровым запросам работодателей Самарской области, а также для овладения обучающимися общей компетенцией «Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру» в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППССЗ введены дополнительные дисциплины: «Общие компетенции профессионала» в количестве 56 часов и «Рынок труда и профессиональная карьера» в количестве 6 часов, отдельным разделом введена в ОП 05. Основы экономики, менеджмента, маркетинга.

В профессиональный цикл ППССЗ введена общепрофессиональная дисциплина «Основы финансовой грамотности», в количестве 36 часов, «Основы предпринимательства» в количестве 36 часов.

Время, отведенное на вариативную часть (1296 часов) использовано:

1) на введение дисциплин ОГСЭ (56 часов)

- Общие компетенции профессионала - 56 часов;

2) на введение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла – 0 часов (0 %).

3) на ведение и углубленное изучение дисциплин общепрофессионального цикла – 418 часов

- Основы экономики, менеджмента, маркетинга (раздел- рынок труда и профессиональная карьера) - 6 часов;

- Основы финансовой грамотности - 36 часов;

- Основы предпринимательства - 36 часов;

- Бухгалтерский учет в общественном питании - 81 часа;

- Организация производства - 36 часов;

- Лечебно- профилактическое и диетическое питание - 81 часа;

- Психология личности и профессиональное самоопределение - 62 часа;

- Кухня народов мира - 80 часа.

4) на введение МДК в изучение профессиональных модулей – 676 часов.

1. ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 34 часа:

- МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 10 часов;

- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 24 часа;

- ПП.01 Производственная практика – 36 часов

2. ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного - 72 часа:

- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36 часов;
- УП.03 Учебная практика - 36 часов;

3. ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 66 часов:

- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 30 часов;
- ПП.04 Производственная практика - 36 часов;

4. ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 часа;

- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 72 часа;

5. ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 36 часов:

- УП.06 Учебная практика - 36 часов;

6. ПМ. 07 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер - 360 часов:

- МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 180 часов;
- МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер - 72 часа;
- УП.07 Учебная практика - 72 часа;
- ПП.07 Производственная практика - 36 часов.

Обоснование вариативной части УП ППССЗ

Таблица 2

| Циклы | Наименование дисциплин вариативной части | Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППССЗ | Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла) |
|---------|--|--|--|
| ОГСЭ.00 | Обязательная часть | 56 | |
| ОГСЭ.05 | Общие компетенции профессионала | 56 | Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего образования Самарской области № 380 от 12.07.2018 г. |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 384 | |
| ОП. 05 | Основы экономики, менеджмента, маркетинга (раздел- рынок труда и | 6 | Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей основных |

| | | | |
|-------|---|----|--|
| | профессиональная карьера) | | профессиональных образовательных программ начального и среднего образования Самарской области № 380 от 12.07.2018 г. |
| ОП.10 | Основы финансовой грамотности- | 36 | <p>Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 г.г.</p> <p>Обучение основам финансовой грамотности является актуальным, так как создает условия для развития личности подростка, мотивация к обучению для формирования социального и профессионального самоопределения, а также является профилактикой социального поведения. Именно овладения основам финансовой грамотности поможет обучающимся применить полученные знания в жизни и успешно социализироваться в обществе.</p> |
| ОП.11 | Основы предпринимательства- | 36 | <p>Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего образования Самарской области № 380 от 12.07.2018 г.</p> |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | 72 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; - оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; - оформлять документы по результатам инвентаризации; - составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами; – вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте; – структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; – порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; – документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; – порядок учёта предметов материального оснащения; – виды нормативно-технологической документации; – порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания; – требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции; – основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания; – порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, |
|--|--|---|

| | | | |
|-------|--|----|---|
| | | | <p>содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами. |
| ОП.13 | Организация производства | 36 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; – проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования, проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления блюд; – составить заказ на получение необходимых продуктов для приготовления блюд; – составить технологическую схему и технологическую карту блюда или изделия; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристики основных типов организации общественного питания; – принципы организации кулинарного и кондитерского производства; – устройство и назначение основных видов технологического оборудования; – правила безопасного использования оборудования <p>требования к оформлению заказа на получение продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлению документации на кулинарную продукцию. |
| ОП.14 | Лечебно-профилактическое и диетическое питание | 72 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; – приготавливать блюда лечебного и диетического питания; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы <p>Знать:</p> |

| | | | |
|-----------|--|-----|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - принципы щажения в диетическом и лечебном питании - технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний; - требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания; - стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения. |
| ОП.15 | Психология личности и профессиональное самоопределение | 54 | Письмо от 22 апреля 2015 г. № 06-443 О направлении методических рекомендаций |
| ОП.16 | Кухня народов мира | 70 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента; - разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей; - владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента; - этнографический подход в изучении традиций питания |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 676 | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 10 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 24 | <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |
| ПП.01 | Производственная практика | 36 | <ul style="list-style-type: none"> - оценивать их качество и соответствие технологическим |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none">- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки |
|--|--|---|

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| | | | <p>хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила составления заявок на продукты |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 36 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| УП.03 | Учебная практика | 36 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы |

| | | | |
|-----------|---|----|--|
| | | | сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 30 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; |
| ПП.04 | Производственная практика | 36 | |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные десерты |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных десертов; - организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных десертов; - вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; - демонстрировать креативность и инновации (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS); - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания(WS); - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих десертов; - организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих десертов; - вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. <p>Знать:</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
|--|--|---|

| | | | |
|-----------|--|----|--|
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 36 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; |
| МДК.05.03 | Изготовление композиций из карамели и шоколада | 36 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в |

| | | | |
|-------|---------------------------|----|--|
| | | | <p>организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; |
| ПП.06 | Производственная практика | 36 | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>и других ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none">- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;- организовывать документооборот; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;- основные перспективы развития отрасли;- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;- классификацию организаций питания;- структуру организации питания;- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы |
|--|--|--|

| | | | |
|-------|--|-----|--|
| | | | <p>ее реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - правила составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации запасов |
| ПМ.07 | Освоение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" | 360 | <p>профессиональные стандарты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Повар № 610н от 8 сентября 2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 39023 от 29 сентября 2015г.; - Кондитер № 597н от 7 сентября 2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 38940 от 21 сентября - - - - - - |

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Преддипломная практика | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
| I курс | 41 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 32 | 4 | 4 | 1 | | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 19 | 8 | 13 | 2 | | 0 | 10 | 52 |
| IV курс | 21 | 2 | 6 | 2 | 4 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 113 | 14 | 23 | 5 | 4 | 6 | 34 | 199 |

3. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся. (час.) | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр) | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|--------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------------|------------|---|----|-----------|--|--|--------------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | | самостоятельная учебная работа | во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | | | |
| | | | | | | | | | | | | нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | | | По практике учебной и производственной | Консультации | Экзамены | 1 сем./17 нед. | 2 сем./24 нед. | 3 сем./17 нед. | 4 сем./24 нед. | 5 сем./17 нед. | 6 сем./25 нед. | 7 сем./17 нед. | 8 сем./24 нед. |
| | | | | | | | | | | | | всего учебных занятий | в т ч по учебным | | | | | | | | | | | | | | | | |
| теоретического обучения | лаб и практ занятий | курсовых работ (проектов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | | | | | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | |
| О.00 | Общеобразовательный учебный цикл | 13/9ДЗ/3Э | | | | | | | | 1476 | 17 | 1415 | 639 | 776 | | | 16 | 28 | 612 | 864 | | | | | | | | | |
| | Общеобразовательные общие обязательные учебные дисциплины | 13/6ДЗ/3Э | | | | | | | | 886 | 17 | 833 | 409 | 424 | | | 14 | 22 | 384 | 502 | | | | | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | | Э | | | | | | | 99 | 0 | 91 | 37 | 54 | | | 2 | 6 | 43 | 56 | | | | | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | | ДЗ | | | | | | | 123 | 0 | 123 | 87 | 36 | | | | | 50 | 73 | | | | | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | | ДЗ | | | | | | | 123 | 0 | 123 | 39 | 84 | | | | | 50 | 73 | | | | | | | | | |
| ОУД.04 | Математика | | Э | | | | | | | 164 | 0 | 156 | 82 | 74 | | | 2 | 6 | 68 | 96 | | | | | | | | | |
| ОУД.05 | История | | ДЗ | | | | | | | 99 | 0 | 99 | 81 | 18 | | | | | 40 | 59 | | | | | | | | | |
| ОУД.06 | Физическая культура | З | ДЗ | | | | | | | 123 | 0 | 123 | 5 | 118 | | | | | 51 | 72 | | | | | | | | | |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | | ДЗ | | | | | | | 82 | 0 | 82 | 48 | 34 | | | | | 82 | | | | | | | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | | ДЗ | | | | | | | 36 | 0 | 36 | 30 | 6 | | | | | | 36 | | | | | | | | | |
| | Индивидуальный учебный проект | | | | | | | | | 37 | 17 | | | | | | 10 | 10 | | 37 | | | | | | | | | |
| | Общеобразовательные обязательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей | _/2ДЗ/1Э | | | | | | | | 533 | 0 | 525 | 223 | 302 | | | 0 | 2 | 6 | 210 | 323 | | | | | | | | |
| ОУД.09 | Информатика | | ДЗ | | | | | | | 164 | 0 | 164 | 40 | 124 | | | | | 64 | 100 | | | | | | | | | |
| ОУД.10 | Химия | | Э | | | | | | | 222 | 0 | 214 | 88 | 126 | | | 2 | 6 | 100 | 122 | | | | | | | | | |
| ОУД.11 | Биология | | ДЗ | | | | | | | 147 | 0 | 147 | 95 | 52 | | | | | 46 | 101 | | | | | | | | | |
| | Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся | _/1ДЗ/_ | | | | | | | | 57 | 0 | 57 | 7 | 50 | | | 0 | 0 | 0 | 39 | 18 | | | | | | | | |
| УД.12 | Основы проектной деятельности | - | - | ДЗ | | | | | | 57 | 0 | 57 | 7 | 50 | | | | | 39 | 18 | | | | | | | | | |
| УД.12* | Технология | | | | | | | | | 57 | 0 | 57 | 7 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 53/7ДЗ/ | | | | | | | | 488 | 6 | 488 | 92 | 396 | | | 0 | 0 | 18 | | 80 | 58 | 36 | 108 | 132 | 56 | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | | | | | ДЗ | | 36 | 0 | 36 | 30 | 6 | | | | | | | | | | | | 36 | | | |
| ОГСЭ.02 | История | | | | | ДЗ | | | | 36 | 0 | 36 | 30 | 6 | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | - | - | - | - | | ДЗ | ДЗ | 164 | 6 | 164 | 0 | 164 | | | | | | | 32 | 28 | 18 | 26 | 32 | 28 | | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | З | З | З | З | З | ДЗ | | 164 | 0 | 164 | 6 | 158 | | | | | | | 30 | 30 | 18 | 26 | 32 | 28 | | | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | | | | | | ДЗ | | 32 | 0 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | 32 | | | | |
| ОГСЭ.06 | Общие компетенции профессионала | - | - | | | | | ДЗ | | 56 | 0 | 56 | 10 | 46 | | | | | 18 | | 18 | | | | 20 | | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 1ДЗ/1Э | | | | | | | | 186 | 4 | 178 | 132 | 46 | | | 2 | 6 | | | 38 | 112 | 0 | 36 | 0 | 0 | | | |
| ЕН.01 | Химия | | - | Э | | | | | | 150 | 4 | 142 | 106 | 36 | | | 2 | 6 | | | 38 | 112 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|---|------------------|---|------|--|--|----|--|--|-----|---|-------------|-----------|------------|------------|------------|---|--|--|--|--|--|----|------------|------------|----------|-----------|------------|------------|
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | | | | ДЗ | | | 36 | 0 | 36 | 26 | 10 | | | | | | | | | 36 | | | | | | |
| П.00 | Общепрофессиональный цикл | 13/6ДЗ/7Э | | | | | | | | | | 1050 | 14 | 992 | 518 | 474 | | | | | | | | 262 | 308 | 0 | 72 | 162 | 246 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве | | | ДЗ | | | | | | 64 | 4 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | 64 | | | | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | - | ДЗ | | | | | | 96 | 0 | 96 | 62 | 34 | | | | | | | | | | 60 | 36 | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | | - | ДЗк1 | | | | | | 64 | 0 | 64 | 37 | 27 | | | | | | | | | | 32 | 32 | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | | | | | Э | | | 72 | 0 | 64 | 30 | 34 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | 72 | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента, маркетинга | | - | Э | | | | | | 108 | 0 | 100 | 58 | 42 | | 2 | 6 | | | | | | | 70 | 38 | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | | | | ДЗ | | | 32 | 0 | 32 | 27 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 32 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | Э | | | | | | 102 | 6 | 94 | 24 | 70 | | 2 | 6 | | | | | | | 36 | 66 | | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | ДЗк2 | | | | | | 32 | 0 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | 32 | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | ДЗк2 | | | | | | 68 | 0 | 68 | 36 | 32 | | | | | | | | | | | 68 | | | | |
| ОП.10 | Основы финансовой грамотности | | | | | | ДЗ | | | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| ОП.11 | Основы предпринимательства | | | | | | 3 | | | 36 | 0 | 36 | 0 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | | | | | | Э | | | 81 | 4 | 72 | 44 | 28 | | 3 | 6 | | | | | | | | | | | 81 | |
| ОП.13 | Организация производства | | | ДЗк1 | | | | | | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | | | | | | | | | | 36 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|-----------------|--|----|--|-------|---|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|----|----|--|-----|----|-----|----|
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 03 | | | | | Экв. | | 14 | | 14 | | | | 2 | 12 | | | | 14 | | |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 03/2ДЗ/0Э/1Э(к) | | | | | | 260 | 20 | 260 | 68 | 30 | 0 | 144 | 6 | 12 | | | | | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | | ДЗк8 | | 32 | 0 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | 32 | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | | ДЗк8 | | 66 | 20 | 66 | 46 | 20 | | | | | | | | 66 | |
| УП.04 | Учебная практика | | | | | ДЗк9 | | 36 | 0 | 36 | 0 | | 36 | | | | | | | 36 | |
| ПП.04 | Производственная практика | | | | | ДЗк9 | | 108 | 0 | 108 | 0 | | 108 | | | | | | | 108 | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 04 | | | | | Экв. | | 18 | | 18 | | | | 6 | 12 | | | | | 18 | |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 03/2ДЗ/0Э/1Э(к) | | | | | | 350 | 28 | 350 | 98 | 58 | 0 | 180 | 2 | 12 | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | ДЗк10 | | 32 | 0 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | 32 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | ДЗк10 | | 124 | 28 | 124 | 78 | 46 | | | | | | | | 124 | |
| УП.05 | Учебная практика | | | | | ДЗк11 | | 72 | 0 | 72 | 0 | | 72 | | | | | | | 72 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | | | | ДЗк11 | | 108 | 0 | 108 | 0 | | 108 | | | | | | | 108 | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 05 | | | | | Экв. | | 14 | | 14 | | | | 2 | 12 | | | | | 14 | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 03/1ДЗ/1Э/1Э(к) | | | | | | 260 | 22 | 252 | 38 | 42 | 16 | 144 | 8 | 12 | | | | | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | | | - | Э | 104 | 22 | 96 | 38 | 42 | 16 | | 2 | 6 | | | | 58 | 46 |
| УП.06 | Учебная практика | | | | | ДЗк12 | | 36 | 0 | 36 | | | 36 | | | | | | | 36 | |
| ПП.06 | Производственная практика | | | | | ДЗк12 | | 108 | 0 | 108 | 0 | | 108 | | | | | | | 108 | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 06 | | | | | Экв. | | 12 | | 12 | | | | 6 | 6 | | | | | 12 | |
| ПМ.07 | Освоение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер | 03/4ДЗ/0Э/1Э(к) | | | | | | 558 | 10 | 558 | 90 | 162 | 0 | 288 | 6 | 12 | | | | | |
| МДК.07.01 | Освоение работ по профессии 16675 Повар | | | ДЗ | | | | 180 | 6 | 180 | 72 | 108 | | | | | | 106 | 74 | | |
| МДК.07.02 | Освоение работ по профессии 12901 Кондитер | - | | ДЗ | | | | 72 | 4 | 72 | 18 | 54 | | | | | | 36 | 36 | | |
| УП.07 | Учебная практика | | | ДЗ | | | | 144 | 0 | 144 | 0 | | 144 | | | | | 72 | 72 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------|---|-----|--|--|--|--|-------------|--------------|--------------------------|-------------|-------------|-----------|-------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----|---|---|
| ПП.07 | Производственная практика | | - | ДЗ | | | | | 144 | 0 | 144 | 0 | | | 144 | | | | | 144 | | | | | | | | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 07 | | | Экв | | | | | 18 | | 18 | | | | 6 | 12 | | | | 18 | | | | | | | | |
| ПДП | Преддипломная практика | | | | | | | | 144 | | 144 | 0 | | | 144 | | | | | | | | | 144 | | | | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | 216 | | 216 | | | | | 216 | | | | | | | | 216 | | | | |
| Всего | | 73/38ДЗ/13Э/7Э(к) | | | | | | | 5940 | 174 | 5797 | 1841 | 2128 | 32 | 1476 | 64 | 382 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 900 | 612 | 864 | | | |
| Государственная итоговая аттестация I. Программа обучения по специальности I.1. Выполнение дипломной работы с 19.05.2023г. по 15.06.2023г. (4 нед.) Защита дипломной работы 1 неделя I.2. Демонстрационный экзамен с 16.06.2023 по 29.06.2023г. (1 нед.) | | | | | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | | | | | | | 612 | 864 | 540 | 648 | 252 | 504 | 468 | 360 | | | |
| | | | | | | | | | | | учебной практики | | | | | | | | | 72 | 72 | 144 | 144 | 36 | 36 | | | |
| | | | | | | | | | | | производств. практики | | | | | | | | | | | 144 | 216 | 252 | 108 | 108 | | |
| | | | | | | | | | | | преддипломн. практики | | | | | | | | | | | | | | | 144 | | |
| | | | | | | | | | | | экзаменов | | | | | | | | | | 3 | | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | |
| | | | | | | | | | | | дифференцированный зачет | | | | | | | | | | 1 | 7 | 2 | 8 | 3 | 7 | 5 | 5 |
| | | | | | | | | | | | зачетов | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

| № п/п | Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др. |
|----------|--|
| | Наименование |
| | Кабинеты: |
| 1 | русского языка и литературы |
| 2 | химии и биологии |
| 3 | математики |
| 4 | информатики |
| 5 | социально-экономических дисциплин |
| 6 | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 7 | иностранного языка |
| 8 | информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 9 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 10 | экологических основ природопользования |
| 11 | технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 12 | организации хранения и контроля запасов и сырья |
| 13 | организации обслуживания |
| 14 | технического оснащения кулинарного и кондитерского производства |
| | Лаборатории: |
| 1 | Химии |
| 2 | Организации обслуживания |
| 3 | Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства |
| | Мастерские: |
| 1 | Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков |
| 2 | Учебный кондитерский цех |
| | Спортивный комплекс: |
| 1 | спортивный зал |
| 2 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| | Залы: |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актовый зал |