

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
<p>ПМ.07</p>	<p>Освоение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"</p>	<p>360</p>	<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											
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									123	0	123	39	84				50	73										
ОУД.04	Математика		Э							164	0	156	82	74		2	6	68	96										
ОУД.05	История									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	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						16	42				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																			72			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга			-	Э					108	0	100	58	42											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											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							Э		3	36	0	36	0	36																			36		
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании							Э		81	4	72	44	28																				81		
ОП.13	Организация производства				ДЗк1					36	0	36	18	18													36									

	Экзамен (квалификационный) по ПМ 03									Экв.			14		14									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												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									Д3к8			32	0	32	22	10									32	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента									Д3к8			66	20	66	46	20									66	
УП 04	Учебная практика									Д3к9			36	0	36	0			36							36	
ПП 04	Производственная практика												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												350	28	350	98	58	0	180	2	12						
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									Д3к10			32	0	32	20	12									32	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									Д3к10			124	28	124	78	46									124	
УП 05	Учебная практика									Д3к11			72	0	72	0			72							72	
ПП 05	Производственная практика									Д3к11			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												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									Д3к12			36	0	36				36								36
ПП 06	Производственная практика									Д3к12			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												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	864
Государственная итоговая аттестация I.Программа обучения по специальности 1.1. Выполнение дипломной работы с 19.05.2023г. по 15.06.203г. (4 нед.) Защита дипломной работы 1 неделя 1.2. 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