

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ «Бугульминский аграрный  
колледж»



Ф.Ю.Гатин

«29» августа 2024 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Бугульминский аграрный колледж»  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер  
Форма обучения — очная  
Нормативный срок обучения — 2 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественно-научный

Бугульма, 2024 г.

---

**1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			Производственная практика	Преддипломная (для СПО)				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
1 курс	37	2	2				11	52
2 курс	25	10	7				10	52
3 курс	21	8	10			2	2	43
<b>Всего:</b>	<b>83</b>	<b>20</b>	<b>19</b>			<b>2</b>	<b>23</b>	<b>147</b>

**2. Перечень кабинетов, мастерских и лабораторий для подготовки по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	технического оснащения и организации рабочего места
<b>Лаборатории:</b>	
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс (спортивный зал, спортивная площадка)	
<b>Залы:</b>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Internet
2	актовый зал

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» разработан на основе:

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП—50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года;

- Приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №70167 от 21.09.2022 г.;

- Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. N\* 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №66211 от 07.12.2021 г.;

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №413 от 17.05.2012 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации N\*24480 от 07.06.2012 г.;

- Приказа Минпросвещения России от 12 августа 2022 г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №70034 от 12.09.2022 г.;

— Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 15 сентября 2022 г. №05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России

— Разъяснений Федерального государственного учреждения «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по формированию учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования;

- Рекомендаций Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования № 05-592 от 01.03.2023 г.;

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса, общая продолжительность каникул 23 недели. Объём обязательной аудиторной нагрузки обучающихся не превышает 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий – 45 мин. при организации общеобразовательного цикла и группировка парами при организации общепрофессионального и профессионального циклов. Освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с 1 курса параллельно с общеобразовательной подготовкой с учётом профиля получаемого профессионального образования, такое построение основной профессиональной образовательной программы даёт возможность повысить мотивацию обучающихся к обучению и будущей профессиональной деятельности.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику. В соответствии с данной нормой ФГОС предусматривает выделение во всех учебных циклах объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по указанным видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся.

Вариативная часть циклов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** по согласованию с работодателями направлена на расширение и введение необходимых в реализации данной программы общепрофессиональной и профессиональной подготовки для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей. Время, отведённое на вариативную часть, составляет **612 часов**.

Обоснование распределения объема часов вариативной части приведено в Таблице 1.

Все дисциплины, включённые в учебный план, по завершению освоения программы имеют промежуточную аттестацию в форме контрольных работ, зачётов, дифференцированных зачётов, предусмотренных за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не должно превышать 8, а количество дифференцированных зачётов (зачетов) – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный) за счёт времени, отведенного на их изучение, направленный на определение готовности выпускника к определённому виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов (теоретической части модуля), учебной и производственной практики. По его итогам возможно присвоение выпускнику определённой квалификации.

Образовательный процесс подготовки квалифицированных рабочих в колледже включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов:

- учебная практика реализуется в мастерских колледжа и требует наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

- производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области под руководством опытных наставников.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий.

Формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 является государственная итоговая аттестация, Порядок проведения которой, определяется в соответствии с приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800.

Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по ТОП-50 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

На основании ФГОС СПО выпускнику выдается диплом о получении среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер с присвоением квалификации – **Повар. Кондитер.**

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл сформирован на основании Рекомендаций Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования № 05-592 от 01.03.2023 г. с учетом требований ФГОС СОО и профиля профессионального образования - естественнонаучный.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, в количестве **1476 часов** распределено на учебные дисциплины общеобразовательного

цикла ОПОП СПО (ППКРС) и промежуточную аттестацию с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль):

- базовые дисциплины - 1384 часа;
- предлагаемые ОО – 92 часа;

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме контрольных работ, дифференцированных зачетов (зачетов) и экзаменов, которые проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки по дисциплинам «Физика» и «Биология».

В программах учебных дисциплин должно быть предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного изучаемого предмета, курса в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской и т.д.)

Распределение объема часов вариативной части по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

Таблица №1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Обязательная учебная нагрузка, час.
		<b>612</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	64
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «<b>Этика и психологии профессиональной деятельности</b>»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять приемы делового общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- регулировать конфликтные ситуации в организации;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, источники, причины возникновения конфликтов и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности;</li> <li>- психологические особенности трудовой деятельности;</li> <li>- принципы профессиональной этики;</li> </ul>	34
<b>ОП.10</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «<b>Теоретические основы цифровой экономики</b>»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе организации совместной деятельности (командной работы)</li> <li>- ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств</li> <li>выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптиро-</li> </ul>	30

	<p>ваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта;</li> <li>- выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов;</li> <li>- формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач с помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и функции информационных сообщений, групп информационных объектов; каналы распространения информации и организации совместной работы; преимущества и ограничения цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности;</li> <li>- основные образовательные интернет-ресурсы, типы цифрового образовательного контента; возможности и ограничения образовательного процесса при использовании цифровых технологий;</li> <li>- возможности и ограничения цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровые инструменты для разработки и создания продукта; принципы работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта;</li> <li>- инструменты крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; нормы интеллектуальной собственности, лицензий и др. нормы при публикации и скачивании контента;</li> <li>- цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения.</li> </ul>	
<p><b>П.00</b></p>	<p><b>Профессиональный цикл</b></p>	<p><b>548</b></p>
<p><b>УП.05</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по <b>УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b></p>	<p>36</p>

	<p><b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> должен</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	
<p><b>ПП.05</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по <b>ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> должен</p> <p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных</li> <li>- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- хранения, порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос готовых изделий национальной и международной кухни с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> </ul>	<p>36</p>

	<p>- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	
<p><b>МДК.06.01</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по МДК «<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>» должен</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>– правила хранения сырья;</li> <li>– правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>– способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>– правила работы на тестоприготовительном оборудовании</li> <li>– ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий;</li> <li>– массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>– приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</li> <li>– режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>– причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</li> <li>– режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и</li> <li>– мучных кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент и особенности выпечки изделий из заморожен-</li> </ul>	<p>144</p>

	<p>ного теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения готовности изделий при выпечке;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</li> </ul>	
<p><b>МДК.06.02</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по МДК «<b>Автоматизация процессов приготовления хлебобулочной продукции</b>» должен</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p>	<p>38</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- применять инструменты и методы бережливого производства.</li> </ul>	
<p><b>УП.06</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по <b>УП.06 Приготовление хлебобулочной продукции</b> должен</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</li> <li>- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- применять инструменты и методы бережливого производства.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>- правила хранения сырья;</li> </ul>	<p>144</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>– способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>– правила работы на тестоприготовительном оборудовании</li> <li>– ассортимент хлеба, хлебобулочных, бабочных, сухарных изделий;</li> <li>– массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>– приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</li> <li>– режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>– причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</li> <li>– режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бабочных и</li> <li>– мучных кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>– методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,</li> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий</li> </ul>	
<p><b>ПП.06</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по <b>ПП.06 Приготовление хлебобулочной продукции</b> должен</p> <p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li> <li>– приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</li> <li>– обслуживания оборудования для приготовления теста;</li> <li>– деления теста вручную;</li> <li>– формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</li> </ul>	<p>144</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работы на тестоделительных машинах;</li> <li>– работы на машинах для формования тестовых заготовок;</li> <li>– разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</li> <li>– настройки и регулирования режимов работы оборудования;</li> <li>– выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>– ведение учетно-отчетной документации по приготовлению хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде</li> <li>– <b>Уметь:</b></li> <li>– пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>– взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>– оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>– оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>– определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>– делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>– проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>– придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>– работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>– укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>– смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>– устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>– определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>– определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>– оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>– приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>– производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</li> <li>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий;</li> <li>– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>– применять инструменты и методы бережливого производства.</li> <li>– <b>Знать:</b></li> <li>– характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>– правила хранения сырья;</li> <li>– правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>– способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>– правила работы на тестоприготовительном оборудовании</li> <li>– ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий;</li> <li>– массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>– приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</li> <li>– режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>– причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</li> <li>– режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>– методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,</li> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий</li> </ul>	
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.06	6

4. План учебного процесса ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (З, ДЗ, Э)	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс	
					всего занятий <sup>2</sup>	По учебным дисциплинам и МДК		по практикам по производственной и учебной занятости	консультации	промежуточная аттестация	1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 25 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 22 нед.
						теоретического обучения	лабораторные и практические занятия									
<b>ИТОГО ПО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ЦИКЛАМ</b>		1/6/5	1476	32	1370	408	962	0	44	30	504	562	96	170	0	144
<b>ОУД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	1/5/5	1384	32	1282	368	914	0	40	30	504	470	96	170	0	144
ОУД.01	Русский язык	Э	86	6	72	26	46	0	2	6	86					
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	108	0	104	36	68	0	4	0	32	76				
ОУД.03	Математика	-, -, -, Э	222	6	202	64	138	0	8	6	48	76	36	62		
ОУД.04	Иностранный язык	-,ДЗ	100	0	96	0	96	0	4	0	48	52				
ОУД.05	Информатика	-,ДЗ	108	0	104	32	72	0	4	0	52	56				
ОУД.06	Физика	-,Э	120	4	106	36	70	0	4	6	48	72				
ОУД.07	Химия	-, -, Э	162	10	140	46	94	0	6	6	48	54	60			
ОУД.08	Биология	Э	86	6	72	24	48	0	2	6	86					
ОУД.09	История		108	0	106	32	74	0	2	0				108		
ОУД.10	Обществознание		72	0	70	22	48	0	2	0						72
ОУД.11	География		72	0	70	22	48	0	2	0						72
ОУД.12	Физическая культура	З,ДЗ	72	0	72	2	70	0	0	0	32	40				
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ	68	0	68	26	42	0	0	0	24	44				
<b>ОУДв</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>	0/1/0	92	0	88	40	48	0	4	0	0	92	0	0	0	0
ОУДв.01	Родной язык	ДЗ	60	0	58	26	32	0	2	0		60				
ОУДв.02	Индивидуальный проект		32	0	30	14	16	0	2	0		32				
<b>ИТОГО ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ЦИКЛАМ</b>		3/23/7	2916	46	2774	415	962	1404	56	42	108	302	516	730	612	648
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	3/1/0	420	0	402	92	308	0	20	0	34	102	52	88	126	18
ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров		34	0	32	10	22	0	2	0		34				
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		34	0	32	10	22	0	2	0		34				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		34	0	32	10	22	0	2	0	34					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		34	0	34	10	22	0	2	0					34	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		36	0	36	10	26	0	0	0					36	
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности		60	0	56	0	56	0	4	0			30	30		
ОП.07	Основы калькуляции и учета		34	0	32	10	22	0	2	0		34				
ОП.08	Этика и психология профессиональной деятельности		34	0	32	12	20	0	2	0					34	
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	86	0	84	4	80	0	2	0			22	24	22	18
ОП.10	Теоретические основы цифровой экономики		34	0	32	16	16	0	2	0				34		

вар

612

34

30

П.00	Профессиональный цикл	0/22/7	2496	46	2372	323	654	1404	36	42	74	200	464	642	486	630	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/4/1	274	10	252	32	76	144	6	6	74	200					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	0	34	10	24	0	2	0	36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ	88	10	74	22	52	0	4	0	38	50					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	72	0	0		72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	72	0	0		72					
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.01	Э	6	0	0	0	0	0	0	6		6					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/4/1	474	4	458	78	128	252	6	6			260	214			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	38	0	36	12	24	0	2	0			38				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	178	4	170	66	104	0	4	0			78	100			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0			144				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108	0	108	0	0	108	0	0				108			
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.02	Э	6	0	0	0	0	0	0	6				6			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/4/1	418	0	406	48	106	252	6	6			204	214			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	38	0	36	12	24	0	2	0			38				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	122	0	118	36	82	0	4	0			58	64			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	0	108	0	0	108	0	0			108				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0				144			
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.03	Э	6	0	0	0	0	0	0	6				6			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/4/1	354	2	340	59	110	180	6	6				214	140		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	36	0	34	10	24	0	2	0				36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	-,ДЗ	132	2	126	49	86	0	4	0				70	62		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108	0	108	0	0	108	0	0				108			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	72	0	0					72		
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.04	Э	6	0	0	0	0	0	0	6					6		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/4/1	500	20	468	56	124	288	6	6					252	248	72
МДК.05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	154	20	130	40	90	0	4	0					108	46	
МДК.05.02	Эстетика и дизайн мучных кондитерских изделий	ДЗ	52	0	50	16	34	0	2	0						52	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0				144			36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0						144	36

	Экзамен (квалификационный) по ПМ.05	Э	6	0	0	0	0	0	0	6						6		
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление хлебобулочной продукции</b>	<b>0/2/2</b>	<b>476</b>	<b>10</b>	<b>448</b>	<b>50</b>	<b>110</b>	<b>288</b>	<b>6</b>	<b>12</b>						<b>94</b>	<b>382</b>	<b>476</b>
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	-,Э	144	10	124	36	88	0	4	6						94	50	144
МДК.06.02	Автоматизация процессов приготовления хлебобулочной продукции		38	0	36	14	22	0	2	0							38	38
УП.06	Учебная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0							144	144
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0							144	144
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.06	Э	6	0	0	0	0	0	0	6							6	6
	<b>Всего</b>	<b>4/29/12</b>	<b>4392</b>	<b>78</b>	<b>4144</b>	<b>823</b>	<b>1924</b>	<b>1404</b>	<b>100</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>792</b>		
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>														<b>72</b>	
			<b>4464</b>															
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		<b>ВСЕГО:</b>	дисциплин, МДК								2988	612	720	360	540	396	360	
			учебной практики								720	0	72	252	108	144	144	
			производственной практики								684	0	72	0	252	72	288	
			экзаменов								12	2	2	1	3	1	3	
			дифф.зачётов								29	1	9	4	6	3	6	
			зачеты								4	1	0	1	1	1	0	