



УТВЕРЖДАЮ
Директор ФАПОУ «НМК»

М.Н.Павлов

07 2021 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения

«Нижекамский многопрофильный 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 обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38,7	1			1,3		11	52
II курс	30,6	4	4		2,4		11	52
III курс	24,3	6	9		2,7		10	52
IV курс	17,4	3	8	4	2,6	6	2	43
Всего	111	14	21	4	9	6	34	199

**2.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для
подготовки по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
1	Кабинеты
	Социально-экономических дисциплин Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Иностранного языка Информационных технологий в профессиональной деятельности Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
2	Лаборатории
	Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебный кондитерский цех
3	Спортивный комплекс
	Спортивный зал Спортивная площадка с элементами полосы препятствий
4	Залы
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет Актный зал

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе следующих нормативных документов и методических материалов:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам 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»;

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Профессионального стандарта 33011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2025 г. № 610н);

- Профессионального стандарта 33010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2025 г. № 297н);

- Разъяснений Федерального государственного учреждения «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования;

- Рекомендаций департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров № 06-259 от 17.03.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности;

- Информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. №01-00-05/925;

- Инструктивно-методического письма по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования от 20.07.2020 г. №05-772;

- Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, (утв. Минпросвещения России) по состоянию на 16.04.2021 г.;

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 6 дней, продолжительность занятий – 45 мин (группировка парами).

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО включает в себя общеобразовательный цикл, общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; профессиональный цикл, представленный общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 70 часов.

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл сформирован на основании рекомендаций департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров № 06-259 от 17.03.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности и примерной структуры и содержания общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования - естественнонаучный.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, в количестве **1404 часа** распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ):

- общие дисциплины - 996 часа;

- по выбору из обязательных предметных областей – 408 часа;

Промежуточную аттестацию студенты проходят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по двум из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно «Экономика» и «Право».

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) за счёт времени, выделенного ФГОС, 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.

Дисциплины гуманитарной, естественнонаучной и общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных умений и знаний по предметам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах производства, требованиях к эксплуатации технологического оборудования. Обучение дисциплинам циклов ППССЗ завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированных зачетов и зачетов, проводимых за счет времени отводимого на дисциплину.

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.).

Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Обучение междисциплинарным курсам завершается промежуточной аттестацией в виде дифференцированных зачетов, проводимых за счет времени отводимого на курс или экзаменов, проводимых за счет времени, выделенного ФГОС.

Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика и преддипломная практика. Учебная практика проводится в лабораториях колледжа или на рабочих местах предприятий отрасли. Учебная практика и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в четвертом семестре по модулю ПМ 07, в пятом семестре по модулю ПМ 01, в шестом семестре по модулям ПМ 02 и ПМ 03, в седьмом семестре по модулю ПМ 05 и в восьмом семестре по модулям ПМ 04 и ПМ 06. При обучении в

рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии Повар и предусматривается присвоение квалификации - повар.

По ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненных МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала предусмотрены курсовые работы, как вид учебной деятельности по дисциплине профессионального цикла, который реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение в пределах по 16 часов обязательной учебной нагрузки. Выполняются две курсовые работы.

Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), проводимого после производственной практики проводимых за счет времени, выделенного ФГОС, в соответствующем семестре:

- по модулю ПМ 07 экзамен (квалификационный) проводится в четвертом семестре;
- по модулю ПМ 01 экзамен (квалификационный) проводится в пятом семестре;
- по модулям ПМ.02 и ПМ.03 экзамены (квалификационные) проводятся в шестом семестре;
- по модулю ПМ 05 экзамен (квалификационный) проводится в седьмом семестре;
- по модулям ПМ 04 и ПМ 06 экзамены (квалификационные) проводятся в восьмом семестре.

Вариативная часть циклов ППССЗ по согласованию с работодателями направлена на:

- введение необходимой в реализации данной программы новых дисциплин: общегуманитарного и социально-экономического цикла (Татарский язык в профессиональной деятельности, Семейное воспитание), математического и общего естественнонаучного цикла (Математика), общепрофессиональных дисциплин (Организация производства, Бухгалтерский учет в общественном питании, Контроль качества продукции и услуг, Основы предпринимательской деятельности);

- на увеличение объема часов для отработки умений по дисциплинам общегуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

- на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части и для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей;

- на проведение консультаций и промежуточную аттестацию. Время, отведенное на вариативную часть, составляет 1296 часов.

Обоснование распределения объема часов, отведенного на вариативную часть, приведено в таблице 1.

При проведении учебных занятий по иностранному языку, родной литературе, информатике, учебные группы делятся на подгруппы.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении сформированности общих и профессиональных компетенций, соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

После окончания полного курса обучения выдается диплом о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности «Поварское и кондитерское дело». При присвоении квалификации по рабочей профессии (ОК 016-94) выдается свидетельство о соответствующей квалификации – повар по освоенной в рамках ППССЗ СПО рабочей профессии.

СОГЛАСОВАНО
Заведующая производством
ООО «Бюджетле»

Л.Ш.Нуриева
« 30 » 06 20 21 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель Руководителя Нижнекамского
филиала и Прикамского подразделения
ООО «Татнефть - УРС»

Л.А. Кабирова

Распределение объёма часов вариативной части по специальности
СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Обязательная учебная нагрузка, час.
		1296
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	254
ОГСЭ.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы философии»: уметь: -уметь ориентироваться в главных философских направлениях современности; -выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. знать: -главные философские направления современности; - философские основы общечеловеческих ценностей	14
ОГСЭ.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «История»: уметь: - распознавать, анализировать проблему в социальном контексте; определять этапы решения; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - проявлять толерантность с учетом особенностей социального и культурного контекста; - описывать значимость своей специальности в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; знать: -актуальный социальный контекст современных интеграционных процессов, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в социальном контексте; -возможные траектории личностного развития в современных социально- экономических и политических процессах	14
ОГСЭ.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: уметь: - общаться с потребителем; знать: -правила общения, технику общения, ориентированную на потребителя;	6

ОГСЭ.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Физическая культура»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативы тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). 	10
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Психология общения»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -описывать значимость своей специальности; -презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности -выстраивать траектории профессионального и личностного развития <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -возможные траектории профессионального развития и самообразования 	12
ОГСЭ.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Татарский язык в профессиональной деятельности»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться словарями татарского языка, переводить (со словарем) с татарского языка на русский язык и наоборот тексты профессиональной направленности; -строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными нормами; - излагать свои мысли на государственном языке; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; -создавать тексты деловых жанров профессиональной направленности - общаться с коллегами, руководством, клиентами, используя профессиональную лексику <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормы татарского литературного языка; -лексический и грамматический минимум, необходимый для общения на татарском языке на профессиональные и повседневные темы; -профессиональную терминологию для чтения и перевода татарских текстов профессиональной и различной направленности; -правила создания текстов деловых жанров профессиональной направленности. 	162
ОГСЭ.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Семьеведение»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать основные психологические характеристики полов и характер их влияния на жизнь семьи; - определять проблемы, с которыми может столкнуться семья; -определять способы формирования семейного бюджета; 	36

	<ul style="list-style-type: none"> -использовать традиции семьи в жизни; -формулировать правила совместной жизни в семье; - определять терминологию родства в применении к членам своей семьи. - поддерживать доброжелательные взаимоотношения здоровых детей с детьми с ОВЗ и с детьми-инвалидами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальную природу брака и семьи, их социальные функции и структуру; - функционально-ролевую структуру семейных отношений и характеристики современной семьи; - жизненный цикл семьи, динамику супружеских и детско-родительских отношений, психологию эмоциональных отношений; - семейные конфликты, специфику их протекания и разрешения; - факторы дестабилизации и разрушения семейных отношений; - мотивы безбрачия, бездетности и малодетности в современной российской семье 	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	54
ЕН.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Химия»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности 	4
ЕН.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Математика»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности. -применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО; - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. 	50
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	218
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»</p> <p>уметь: анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции;</p> <p>знать: глистные заболевания; инфекционные болезни.</p>	8
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть методикой анализа и построения организационных структур управления <p>знать:</p>	4

	-виды организационных структур управления	
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать актуальную нормативно-правовую документацию профессиональной деятельности <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современную научно – правовую терминологию профессиональной деятельности; - содержание актуальной нормативно-правовой документации профессиональной деятельности 	12
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Организация производства»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; - рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания; - отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства; 	34
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Бухгалтерский учет в общественном питании»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - проводить и оформлять инвентаризацию; - составлять калькуляцию на реализуемую продукцию; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - счета бухгалтерского учета; - структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций; - организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии; - порядок проведения и оформления инвентаризации; - механизм ценообразования на продукцию и услуги. 	80
ОП. 12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль качества продукции и услуг в общественном 	34

	<p>питании на разных стадиях технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре соблюдение установленных режимов технологических процессов; - проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готово продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения в области контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов; - методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу; - правила отбора проб и проведение контроля качества; - виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружение и методы предупреждения. 	
ОП. 13	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела; - разрабатывать алгоритм бизнес-плана предприятия; - рассчитывать процентные ставки кредитования; - анализировать конкретные ситуации повседневной деловой жизни для принятия правильных деловых решений; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальную коммерческо-деловую терминологию; - основы законодательства (гражданского, трудового, налогового и др.), - основы экономики предприятия; - понятие о капитале, о формах его существования и движения, финансово-кредитного дела, системы учета и отчетности и т.д.; - правовые и экономические аспекты создания собственного предприятия - порядок разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты 	46
ПМ.00	Профессиональные модули	446
МДК.01.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты для приготовления кулинарных полуфабрикатов по формулам <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья для приготовления кулинарных полуфабрикатов 	18
МДК.02.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</p> <p>уметь:</p>	26

	<p>- проводить расчеты по формулам</p> <p>знать:</p> <p>-способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	
УП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по учебной практике</p> <p>уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления для приготовления и оформления холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;</p> <p>-оценивать качество готовых холодных блюд и закусок национальной и международной кухни.</p> <p>знать:</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;</p> <p>-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству готовых холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования национальной и международной кухни</p>	36
УП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по учебной практике</p> <p>уметь:</p> <p>- использовать различные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- подбирать ассортимент, использовать методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- использовать правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни.</p> <p>знать:</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- правила хранения и требования к качеству готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни</p>	36

	международной кухни	
МДК.05.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать ассортимент, использовать методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; - использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; - использовать правила и способы сервировки стола, презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; - температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; - способы сервировки и варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни. 	28
МДК.06.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать производственную программу в зависимости от специфики предприятия 	4
МДК.07.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Теоретическая подготовка по профессии Повар»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 	220

- в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
 - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
 - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
 - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
 - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
 - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
 - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
 - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
 - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
 - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
 - контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
 - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
 - вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
 - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

Знать:

- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика приготовления;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 	
УП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по учебной практике</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить простые холодные и горячие блюда татарской национальной кухни; - готовить соусы на основе современных загустителей; - использовать различные технологии приготовления и оформления национальных блюд; - пользоваться кухонным инвентарем, согласно стандартов Ворлдскиллс <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные способы тепловой обработки национальной кухни; - технологию приготовления соусов на основе современных загустителей; - основные требования системы оценивания Ворлдскиллс. 	78
ПА.00	Консультации	144
	Промежуточная аттестация	180

Рассмотрено
на заседании методической цикловой комиссии
Председатель МЦК
Таджур И.В.
Протокол № 11
« 15 » 06 2021 г.

4. План учебного процесса ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с 2021-2022 уч.года

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (Э, ДЗ, Э)	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				по практикам производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 24 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 24 нед.	7 семестр 17 нед.	8 семестр 20,5 нед.
						теоретического обучения	лаборотные и практические занятия	курсовых работ (проектов)												
ИТОГО ПО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ЦИКЛАМ		1/8/4	1476	0	1476	848	556		48	24	612	790	74	0	0	0	0	0		
0.00	Общие	1/6/2	1038	0	1038	648	348		30	12	444	594	0	0	0	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык	Э	110	0	110	43	55		6	6	45	65								
ОУД.02	Литература	ДЗ	148	0	148	131	13		4	0	71	77								
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	158	0	158	113	41		4	0	71	87								
ОУД.04	Математика	Э	248	0	248	172	62		8	6	101	147								
ОУД.05	История	ДЗ	138	0	138	93	41		4	0	63	75								
ОУД.06	Физическая культура	З, ДЗ	126	0	126	15	111		0	0	59	67								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72	0	72	45	25		2	0	34	38								
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	38	0	38	36	0		2	0		38								
0.00	По выбору из обязательных предметных областей	0/2/2	438	0	438	200	208		18	12	168	196	74	0	0	0	0	0		
ОУД.09	Информатика	ДЗ	112	0	112	48	60		4	0	52	60								
ОУД.10	Экономика	Э	126	0	126	54	60		6	6	48	50	28							
ОУД.11	Право	Э	120	0	120	58	50		6	6	34	40	46							
ОУД.12	Родная литература	ДЗ	80	0	80	40	38		2	0	34	46								
Индивидуальный проект (в рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета)																				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/7/0	686	29	657	144	513		0	0	0	0	145	120	148	61	104	108		
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	2	48	28	20										50			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	48	28	20					50								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	170	6	164	2	162					24	32	25	30	28	31			
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,ДЗ	174	10	164	4	160					28	32	24	31	26	33			
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	44	3	41	23	18											44		
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	ДЗ	162	6	156	23	133					43	56	63						
ОГСЭ.07	Семьеведение	ДЗ	36		36	36	0							36						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/1	236	8	228	144	72		6	6	0	0	84	63	51	38	0	0		
ЕН.01	Химия	Э	148	4	144	96	36		6	6			34	63	51					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	2	36	18	18								38					
ЕН.03	Математика	ДЗ	50	2	48	30	18					50								
П.00	Профессиональный цикл	0/20/18	3182	58	3124	918	674	32	1260	90	150	0	0	309	681	413	801	508	396	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/8/5	894	34	860	400	406	0	0	24	30	0	0	198	263	95	159	76	103	
ОП.01	Микробиология, физиологии питания, санитария и	Э	84	2	82	24	46			6	6			37	47					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	108	4	104	60	32			6	6			56	52					
ОП.03	Техническое оснащение предприятий питания	Э	76	2	74	24	38			6	6			37	39					
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	66	2	64	44	20									66				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	109	4	105	72	24			3	6					50	59			

ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	44	2	42	30	12												44
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ	100	4	96	0	96							55	45				
ОП. 08	Охрана труда	ДЗ	34	2	32	20	12						34						
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	70	2	68	34	34							70					
ОП. 10	Организация производства	ДЗ	34	2	32	12	20						34						
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	-Э	89	4	85	38	38		3	6								30	59
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	34	2	32	14	18										34		
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	46	2	44	28	16												46
ПМ.00	Профессиональные модули	0/12/13	2288	24	2264	518	268	32	1260	66	120	0	74	111	418	318	642	432	293
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/2/2	256	2	254	50	34	0	144	8	18	0	0	0	68	188	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32		32	20	12								32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	62	2	60	30	22			2	6					62			
УП.01	Учебная практика		72		72				72						36	36			
ПП. 01	Производственная практика	-ДЗ	72		72				72							72			
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.01	Э.КВ	18		18					6	12					18			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/1/2	408	6	402	86	54	16	216	12	18	0	0	0	0	130	278	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента		34		34	22	12									34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента	-Э	140	6	134	64	42	16		6	6					60	80		
УП.02	Учебная практика		72		72				72							36	36		
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	144		144				144								144		
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.02	Э.КВ	18		18					6	12						18		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/1	268	0	268	50	18	0	180	8	12	0	0	0	0	0	268	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента		32		32	26	6										32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента	ДЗ	38		38	24	12			2							38		
УП. 03	Учебная практика		72		72				72								72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108		108				108								108		
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.03	Э.КВ	18		18					6	12						18		
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	0/3/2	238	2	236	48	18	0	144	8	18	0	0	0	0	0	0	148	90

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	32		32	26	6											32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	44	2	42	22	12			2	6							44		
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	72		72					72								72		
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	72		72					72									72	
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.04	Э.КВ	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	0/1/2	348	4	344	76	58	0	180	12	18	0	0	0	0	0	96	252	0	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32		32	22	10										32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,Э	118	4	114	54	48			6	6						28	90		
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	72		72					72							36	36		
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	108		108					108								108		
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.05	Э.КВ	18		18					6	12							18		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненных	0/1/2	235	4	231	48	32	16	108	9	18	0	0	0	0	0	0	32	203	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,Э	109	4	105	48	32	16		3	6							32	77	
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ	108		108					108									108	
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.06	Э.КВ	18		18					6	12								18	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия рабочего Повар)	0/2/2	535	6	529	160	54	0	288	9	18	0	74	111	350	0	0	0	0	
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии "Повар"	-,Э	229	6	223	160	54			3	6		38	75	116					
УП. 07	Учебная практика	-,ДЗ	144		144					144			36	36	72					
ПП. 07	Производственная практика	ДЗ	144		144					144					144					
	Квалификационный экзамен по ПМ.07	КВ. Э	18		18					6	12				18					
	Всего	6/37/23	5580	95	5485	2054	1815	32	1260	144	180	612	864	612	864	612	900	612	504	
ПДП	Преддипломная практика		144																144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																216	
ГИА.01	Выполнение дипломной работы		144																144	
ГИА.01	Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен		72																72	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена)		ВСЕГО:	дисциплин, МДК /ПА									4320/ 324	612	828/48	576/24	612/63	450/38	522/59	396/38	324/54
			учебной практики									504	0	36	36	108	72	144	108	0
			производственной практики (практика по профилю специальности)									756	0	0	0	144	72	252	108	180
			экзаменов									23	0	2	2	5	3	4	3	4
			дифф.зачётов									37	0	8	4	4	4	6	5	6
			зачеты									6	1	0	1	1	1	1	1	0