

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НМК»

М.Н. Павлов



07

2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный**

**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)				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
1 курс	39,8	1,2	-		-		11	52
2 курс	33,9	1,8	2		3,3		11	52
3 курс	24,6	7,0	8		1,4		11	52
4 курс	12,7	9,0	16		1,3	2	2	43
Всего:	111	19	26		6	2	35	199

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

№	Наименование
Кабинеты:	
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
Лаборатории:	
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)	
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Internet
2	актовый зал

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **СПО 43.01.09 Повар, кондитер** ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный 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 № 632 от 05.06.2014 г. Министерства образования и науки РФ «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО»;
- Приказ 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);
- Приказ Минобрнауки РФ от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки РФ 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);
- 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.
- Методических рекомендаций департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров № 06-156 от 20.02.2017 года по реализации ФГОС СПО по ТОП-50 по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
- Инструктивно-методического письма по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организа-

ций, 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.;

- 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;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса, общая продолжительность каникул 35 недель. 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 и стандартов WorldSkills. Время, отведённое на вариативную часть, составляет **749 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 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, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills.

- 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 Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968.

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 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 среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259), примерной структуры и содержания общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования с учетом требований ФГОС СПО и профиля профессионального образования - естественнонаучный.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, в количестве **2052 часов** распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль):

- общие дисциплины - 1430 часов;

- по выбору из обязательных предметных областей – 622 часа;

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов (зачетов) и экзаменов. Дифференцированные зачеты (зачеты) – за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством
ООО «Бюджетле»

Л.Ш.Нуриева

« 30 » 06 20 21 г.

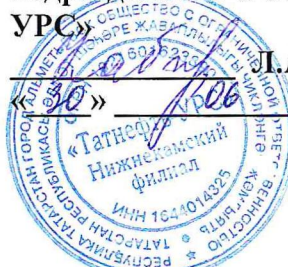


СОГЛАСОВАНО

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

Л.А. Кабирова

« 30 » 06 20 21 г.



Распределение объёма 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.
		749
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	474
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Уметь: <ul style="list-style-type: none">- обеспечивать выпуск готовых продуктов безопасных для здоровья потребителей;- проводить забор, транспортировку и хранение материала для микробиологических исследований;- определять источники микробиологического загрязнения;- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; Знать: <ul style="list-style-type: none">- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;- микробиологические критерии безопасности различных групп пищевых продуктов;- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	38
ОП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров» Уметь: <ul style="list-style-type: none">- соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;- отчитываться за потери при хранении;- проводить органолептический анализ входящего сырья с заполнением производственного журнала;- проводить сравнительный анализ входящего сырья с требованиями соответствующей нормативно-технической документации;- определение товарных потерь и их активирование;	78

	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - условия хранения продовольственных товаров; - классификацию и ассортимент продовольственных товаров; - правила приемки сырья на производство согласно требований Техрегламента и санитарных правил; - состав, количество членов комиссии по приемке сырья; - основные характеристики сырья различных видов; - требования к маркировке, содержащейся на ярлыках 	
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наименьшие затраты рабочего времени на выполнение работ; - устранять неисправности оборудования во время работы, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы организации рабочих мест повара по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем; - справочную, техническую и учетную документацию 	56
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять методы экономического воздействия с целью повышения эффективности использования кадров и других ресурсов; - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия общественного питания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности механизма ценообразования на продукцию предприятий общественного питания в современных условиях; - методику расчета основных технико-экономических показателей деятельности предприятий общественного питания; - основы маркетинговой деятельности и менеджмента на предприятиях общественного питания. 	14
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы калькуляции и учета»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классифицировать издержки производства и обращения на предприятиях общественного питания; - на условных примерах анализировать финансовый результат хозяйственной деятельности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности учета издержек обращения при составлении бух- 	26

	галтерской отчетности. - порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий	
ОП.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Охрана труда» Уметь: - проводить идентификацию возможных травмирующих факторов и причин возникновения производственных травм. Знать: - порядок оформления трудовых отношений и гарантии их соблюдения; - виды контроля за соблюдением законодательства об охране труда; - профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии на территории предприятия и производственных помещениях; - порядок расследования и учета производственных несчастных случаев и профессиональных заболеваний; - психологию и физиологию труда.	18
ОП.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» Уметь: - понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера; - владеть профессиональной терминологией на иностранном языке, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд Знать: - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные правила общения на иностранном языке; - источники информации и ресурсы для решения языковых задач и проблемных ситуаций в профессиональном контексте.	22
ОП.10	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Деловая культура» Уметь: - системно действовать в профессиональной ситуации; - позитивно взаимодействовать и сотрудничать с коллегами и клиентами; - предупреждать и разрешать конфликтные ситуации. Знать: - основные принципы этики, психологии общения; - правила делового общения; - оптимальные методы предупреждения и преодоления конфликтных ситуаций.	52
ОП.11	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий» Уметь: - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пи-	138

- щевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов с учетом современных тенденции в кулинарии;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями с учетом современных тенденции в кулинарии;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ с учетом современных тенденции в кулинарии;
 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;
 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;
 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;
 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - пользоваться современным оборудованием;
 - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении с учетом современных тенденции в кулинарии;
- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом современных тенденции в кулинарии;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных конди-

	терских изделий с учетом современных тенденции в кулинарии; - особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом использования современного оборудования; - технологию приготовления региональных и международных блюд с учетом современных тенденции в кулинарии.	
ОП.12	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине « Татарский язык (профессиональная лексика) »: Уметь: -переводить (со словарем) с татарского языка на русский язык тексты профессиональной направленности; - общаться с клиентами, используя профессиональную лексику; Знать: -профессиональную терминологию для чтения и перевода татарских текстов профессиональной и различной направленности; -лексический и грамматический минимум, необходимый для общения на татарском языке на профессиональные и повседневные темы;	32
П.00	Профессиональный цикл	275
МДК.03.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по МДК « Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок » должен знать: – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству холодных блюд и закусок международной кухни; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни.	40
УП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен Уметь: – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд национальной и международной кухни; – использовать различные технологии приготовления горячих блюд национальной и международной кухни; – оценивать качество готовых изделий. Знать: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд национальной и международной кухни; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд национальной и международной кухни; – температурный режим и правила приготовления горячих блюд национальной и международной кухни; – способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих	99

	<p>блюд национальной и международной кухни, температуру подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	
УП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни; – использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок международной кухни; – оценивать качество готовых холодных блюд и закусок международной кухни. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни; – температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок международной кухни; – способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок международной кухни; – правила хранения и требования к качеству готовых холодных блюд и закусок международной кухни; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	42
УП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента должен</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; – использовать различные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; – оценивать качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; 	42

	<ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; – способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; – правила хранения и требования к качеству готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	
УП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; – использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; – оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правила хранения и требования к качеству готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	52

Рассмотрено
на заседании методической цикловой комиссии

Председатель МЦК

Тадур | *Тадур Н.В.* |

Протокол № 11

« 15 » 06 20 21 г.

ПП. 05	Производственная практика	дз	144	0	144	0	0	144	0	0								144
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.05	э	12	0	0	0	0	0	6	6								12
	Всего	4/34/13	5832	62	5554	2245	1689	1620	138	78	612	864	612	864	612	864	612	792
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72															72
			5904															
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена			ВСЕГО:	дисциплин, МДК						4008	612	822	542	678	358	528	302	166
				учебной практики						684	0	42	48	18	132	120	144	180
				производственной практики						936	0	0	0	72	108	180	166	410
				экзаменов						13	0	0	1	4	1	3	0	4
				дифф.зачётов						34	0	3	1	9	3	8	4	6
				зачеты						4	1	1	1	1	0	0	0	0