

408

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано
Технолог общественного
питания Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»

Р.С.Хасанзянова
« 10 » 06 2020 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ «НАТ»



А.А.Граф
2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Нурлатский аграрный техникум»

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

(срок реализации 2020-2024гг)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях / часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточные аттестации	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (недель / часы без каникул)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35,5 / 1278	3 / 108	2 / 72	0,5 / 18		11	52 / 1476
II курс	37,3 / 1344	3 / 108	0 / 0	0,7 / 24		11	52 / 1476
III курс	17 / 612	10 / 360	13 / 468	1 / 36		11	52 / 1476
IV курс	19 / 684	10 / 360	9 / 324	1 / 36		2	43 / 1476
Всего	108,8 / 3918	26 / 936	24 / 864	3,2 / 114	2 / 72	35	199 / 5904

3. План учебного процесса профессии Повар, кондитер (408 гр)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в сем.)													
		Экзамен	Зачет	Дифференцированный зачет	Всего		Самостоятельная работа		работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики		Промежуточная аттестация		Консультации		Курсовая работа		ГИА		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					2160	0	2160	1211	889	0	0	18	42	0	0	378	410	424	624	168	92	64	0	206	54			
0.00	Общеобразовательный цикл	3	5	9	2160	0	2160	1211	889	0	0	18	42	0	0	378	410	424	624	168	92	64	0	206	54			
ОУД.01	Русский язык	4			216		216	162	46			6	2			18	32	64	102									
ОУД.02	Литература			7	336		336	241	83				12			16	26	60	84	60	26						64	
ОУД.03	Иностранный язык			6	336		336	160	164				12			34	44	70	108	30	50							
ОУД.04	Математика	5			318		318	166	144				6	2		68	42	90	84	34								
ОУД.05	История			2	134		134	90	44							68	66											
ОУД.06	Физическая культура			6	172		172	4	168							34	42	34	32	14	16							
ОУД.07	Основы жизнедеятельности			2	72		72	36	36							34	38											
ОУД.08	Астрономия			4	36		36	24	12										36									
	<i>По выбору из обязательных предметов обучающихся</i>																											
ОУД.09	Физика			5	166		166	82	72																			
ОУД.10	Химия	4			188		188	120	60				6	2														
ОУД.11	Биология	4		2	72		72	48	24																			
ОУД.12	Родной язык			4	114		114	78	36																			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	1	10	614	40	574	308	258	0	0	6	2	0	0	70	122	70	92	168	92	64	0	206	54			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4			64		64	30	26				6	2														

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, разнообразного ассортимента	6		280	20	20	280	178	96		6									42	70	68	100			
																										20
УП.02	Учебная практика		6	324		324	324																			
																										288
ПП.02	Производственная практика																									
	экзамен по модулю	6		12		12					6	6											12			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1	522	0	522	86	80	324	0	18	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	402	0	0	
																										36
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		36		36	18	10			6	2														
																										36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		150		150	68	70			6	6										48	102			
																										150
УП.03	Учебная практика		6	144		144																36	108			
																										180
ПП.03	Производственная практика																									
	экзамен по модулю	6		12		12					6	6										12				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2	420	0	420	62	38	288	0	18	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	126	294		
																										420
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7		36		36	18	10			6	2											36			
																										36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8		84		84	44	28			6	6											18	66		
																										84
УП.04	Учебная практика		8	144		144																72	72			
																										144
ПП.04	Производственная практика																									
	экзамен по модулю	8		12		12					6	6														

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	3	2	660	0	660	132	100	396	0	18	14	0	0	0	0	0	0	216	444				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		36		36	18	10			6	2							36					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		216		216	114	90			6	6							72	144				
УП.05	Учебная практика		8	216		216			216											108	108			
ПП.05	Производственная практика		8	180		180			180												180			
	экзамен по модулю	8		12		12					6	6									12			
	ГИА			72		72															72			
	Всего:	19	6	27	5904	60	5844	2185	1567	1800	0	114	106	0	0	0	0	0	612	864	612	864	612	864
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде экзаменационного экзамена																							2 нед.
Государственная (итоговая) аттестация																								
Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 27 июня (2 недели)																								
дисциплины и МДК																								
учебной практики																								
производственной практики																								
экзаменов																								
дифференцированных зачетов																								
зачетов																								
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

4. Перечень специальных помещений

Кабинеты:

русского языка и литературы;
математики и физики;
истории и обществознания;
информатики;
татарского языка и литературы;
географии;
химии и биологии;
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранный язык;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал.

5. Пояснительная записка

Учебный план подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан с учётом региональной потребности организаций и предприятий в рабочих кадрах.

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум» г. Нурлат, Республики Татарстан разработан на основе следующих документов:

- Закон РФ -№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.
- Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», 25.02.2015.;
- Письма Министерства образования и науки РФ ФГАУ ФИРО от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925 Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ №613 от 29.06.2017 г. О внесении изменений в государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;
- Закон РТ «О языках народов Республики Татарстан» №1560-ХП от 08.07.1992 г.;
- Письма Министерства образования и науки РТ от 9.10.2017 года №ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»;
- Письма Министерства образования и науки РФ Департамента государственной политики в сфере общего образования от 3.03.2016 г. № 08-334 («Русский язык» и «Литература» выделены в качестве самостоятельной предметной области);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО, №06-259, 17.03.2015г. (по объемам учебной нагрузки).

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- письма Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. №06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум»;

При разработке ОПОП учтены требования к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkillsRussia (далее WSR) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение».

Начало учебного года для всех курсов - 1 сентября, окончание – согласно графику учебного процесса. Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами - 1 час 30 мин (по необходимости). Объем образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС).

При реализации образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер ГАПОУ «НАТ» вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах

Индивидуальный проект выполняется обучающимся на первом курсе самостоятельно, под руководством преподавателя. Темы индивидуальных проектов разрабатываются предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой профессии.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели и составляет 3 г. 10 месяцев.

Общеобразовательные предметы являются общеобразовательными дисциплинами в рамках программы СПО. Профильными общеобразовательными учебными дисциплинами являются: русский язык, математика и химия.

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение общепрофессионального и профессионального учебных циклов, и разделов: физическая культура; учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит дисциплин, профессиональный цикл состоит из из профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий, включая игровые виды подготовки (за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 часов, из них на освоение основ военной службы – 70%. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенное на изучение основ военной службы используется на освоение основ медицинских знаний.

Производственная практика предусмотрена на первом курсе – 2 недели (72 часа), на третьем курсе – 13 недель (468 часов), на четвертом курсе – 9 недель (324 часа). Практика проводится в организациях на основе прямых договоров.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (2160 часов), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - по Химии, по остальным дисциплинам - в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного, профессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Процедура текущего контроля знаний предусматривает систематическую проверку качества знаний, умений и навыков обучающихся по всем изучаемым дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей. Формой текущего контроля может быть:

- контрольная работа;
- собеседование;
- тестирование;
- зачет;
- реферат;
- квалификационная проверочная работа по учебной практике.

Виды проведения проверочных работ: письменная, устная, комбинированная.

По окончании изучения дисциплины, МДК, учебной и производственной практик промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, проводимых согласно утвержденному графику во время сессии или рассредоточено по окончании изучения дисциплин, МДК, учебной и производственной практик. Одной из форм промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, МДК, учебной и производственной практик является оценка за семестр.

Всего на теоретическое обучение на **первом курсе** отводится 36 недель: 16 недель в первом семестре и 20 недель во втором семестре. В первом семестре проводится рассредоточено 36 часов учебной практики, во втором семестре проводится рассредоточено 2 недели (72 часа) учебной практики и в конце второго семестра концентрированно 2 недели (72 часа) производственной практики. По окончании 1 курса обучающиеся сдают экзамены по: МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и экзамена по модулю ПМ01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

На **втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 38 недель, 16 недель в третьем семестре и 22 недели в четвертом семестре. В третьем семестре проводится рассредоточенная учебная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 2 недели (72 часа). По окончании третьего семестра обучающиеся сдают экзамен по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. По окончании четвертого семестра обучающиеся сдают экзамены по: ОУД.01 Русский язык, ОУД.10 Химия, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

На третьем курсе на теоретическое обучение отводится 18 недель, 9 недель в пятом семестре и 9 недель в шестом семестре. В пятом семестре проводится рассредоточенная учебная практика – 4 недели (144 часа) и в конце семестра концентрированно производственная практика 4 недели (144 часа). В шестом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 6 недель (216 часов) и концентрированно в конце семестра, производственная практика 9 недель (324 часа). По окончании пятого семестра обучающиеся сдают экзамен по ОУД.04 Математика и по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. По окончании шестого семестра обучающиеся сдают экзамены по: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; экзамен по модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и по экзамен по модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На четвертом курсе на теоретическое обучение отводится 20 недель, 12 недель в седьмом семестре и 8 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 5 недель (180 часов). В восьмом семестре рассредоточенно проводится учебная практика 5 недель (180 часов) и концентрированно в конце семестра производственная практика 9 недель (324 часа). В конце седьмого семестра обучающиеся сдают экзамен по: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; В конце восьмого семестра обучающиеся сдают экзамен по: МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и экзамены по модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний обучающихся: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план, должны выставляться итоговые оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм промежуточной аттестации и проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, практики.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10, не считая зачетов и дифференцированных зачетов по дисциплине «Физическая культура».

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 35 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период на каждом курсе.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (612 часов) направлена на дополнительные дисциплины общепрофессионального цикла и расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Обоснование распределения объема часов вариативной части представлено в таблице.

Индекс	Наименование циклов	Учебная нагрузка (час)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	290	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> систему управления безопасностью пищевых продуктов, -микробиологически опасные факторы и риски болезней пищевого происхождения <p>уметь: использовать систему цифровой кодификации ХАССП для определения пищевой опасности продуктов питания</p>
ОП.09	Физическая культура	40	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности

ОП.10	Татарский язык в профессиональной деятельности	114	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) татарских текстов профессиональной направленности; -знать различия между языком и речью, функции и языка как средства формирования и трансляции мысли; -знать нормы татарского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> понимать простые изложение фактов, просьб и распоряжений в речи носителей языка; -сообщать и запрашивать элементарную фактическую информацию в ситуациях повседневного общения, связанных с удовлетворением личных потребностей; -извлекать необходимую информацию при чтении вывесок, объявлений, указателей; -заполнять простую анкету, формуляр основными сведениями о себе; -совершать деловые операции; -получать и передавать фактическую информацию; -устанавливать и поддерживать социальные и профессиональные контакты в рамках ограниченного количества ситуаций речевого общения; -понимать как основное содержание, так и второстепенную информацию печатных текстов; -выражать свою коммуникативное намерение в письменном виде в рамках определенных типов текстов, используя опору на образец; -успешно ориентироваться и действовать в ситуациях повседневного общения; -устанавливать и поддерживать социальные контакты, включая деловые связи; -понимать как общий смысл печатных и звучащих текстов, так и отдельные детали, связанные с содержанием прочитанного и услышанного; -уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и эстетическими нормами; -уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; -уметь пользоваться словарем татарского языка.
-------	--	-----	---

ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	108	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
П.00	Профессиональный цикл	322	
УП и ПП	Учебная и производственная практика	322	Закрепление навыков практической деятельности
Итого		612	
<p>Дополнительная учебная нагрузка (756 часов) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.</p> <p>Обоснование распределения объема дополнительной учебной нагрузки представлено в таблице.</p>			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28	<p>знать:</p> <p>систему управления безопасностью пищевых продуктов,</p> <p>-микробиологически опасные факторы и риски болезней пищевого происхождения</p> <p>уметь: использовать систему цифровой кодификации ХАССП для определения пищевой опасности продуктов питания</p>
П.00	Профессиональный цикл	756	
МДК. 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	96	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- разработки ассортимента сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR;</p> <p>- организации технологического процесса приготовления сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR;</p> <p>- приготовления сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR; применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>- сервировки и оформления сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR; контроля безопасности готовых сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Умения использовать различные технологии приготовления сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR</p> <p>Знания правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR</p>
МДК. 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	92	
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	4	<p><i>Иметь практический опыт</i></p> <p>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного</p>

	и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		питания с учетом требований WSR; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания с учетом требований WSR; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания с учетом требований WSR;
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания с учетом требований WSR; применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания с учетом требований WSR; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции <i>Умения</i> использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания с учетом требований WSR <i>Знания</i> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания с учетом требований WSR
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	Иметь практический опыт: - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	54	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <i>Уметь</i> : - выбирать оборудование, производственный

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<p>инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработки ассортимента сложной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь - Организации технологического процесса приготовления национальных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь - Выборе продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь
МДК. 04.02	Процессы приготовления	20	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления

	я, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		национальных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь Знать: –правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR; - организации технологического процесса приготовления сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR; - приготовления сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR; применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR; контроля безопасности готовых сложных национальных и зарубежных хлебобулочных изделий.
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	Умения использовать различные технологии приготовления сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR. Знания правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR.
УП и ПП	Учебная и производственная практика	254	Закрепление навыков практической деятельности
	Всего	756 часо в	

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в

процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части развития общих компетенций, обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На защиту ВКР отводится по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 2 недели (72 часа). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по программам

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и присвоении квалификации повар (3-4 разряд), кондитер (3-4 разряд) (согласно профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94).

ПРОИЛНТО, ПРОИВМЕРОВАНО
И СЕРТИФИЦИРАНО

20.1.2019г.

ДИРЕКТОР

