

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

445

Согласовано



Нурлатского  
филиала ООО «Татнефть УРС»  
Е.Г. Кротова  
2024 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»  
А.А.Граф  
2024 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы подготовки  
специалистов среднего звена  
государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Нурлатский аграрный техникум»  
специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: бухгалтер  
Форма обучения: очная.  
Срок обучения – 3 год 10 мес.  
на базе основного общего образования.  
Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	30	5	6	0	0	11	52
III курс	28	5	9	0	0	11	53
IV курс	18	5	12	0	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>200</b>



ЕН.03	Математика	3			68	4	64	38	18			2	6			68						
П.00	Профессиональный цикл	19	19		3228	100	3130	832	2100	36	1224	24	138	0	0	430	592	466	794	522	424	
ОП.00	Общие профессиональные дисциплины	5	5		692	38	654	318	292	0	0	8	36	0	0	36	218	228	114	48	48	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	6			78	4	74	34	32			2	6						78			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5			96	6	90	48	34			2	6					96				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	5			72	4	68	30	36				2					72				
ОП.04	Организация обслуживания		4		86	4	82	42	38				2			86						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4			96	6	90	40	42			2	6			96						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		48	2	46	34	10				2								48	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6			96	6	90	10	72			2	6					60	36			
ОП.08	Охрана труда		8		48	2	46	34	10				2								48	
ОП.09	Татарский язык в профессиональной деятельности		3		36	2	34	32	0				2		36							
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении блюд		4		36	2	34	14	18				2			36						
ПМ.00	Профессиональные модули	14	14		2536	62	2476	514	1808	36	1224	16	102	0	0	394	374	238	680	474	376	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	3		238	6	232	78	144	0	108	0	10	0	0	0	0	238	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		54	2	52	38	12				2					54				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		70	4	66	40	24				2					70				
УП.01	Учебная практика		5		36		36		36									36				
ПП.01	Производственная практика				72		72		72									72				
ПМ.01 ЭМ	Экзамен по модулю	5			6		6						6					6				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	0	380	8	372	64	270	16	216	4	18	0	0	0	0	0	380	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента		6		62	4	58	38	12				2	6				62				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента		6		96	4	92	26	42	16			2	6				96				
УП.02	Учебная практика				72		72		72									72				
ПП.02	Производственная практика		6		144		144		144									144				
ПМ.02 ЭМ	Экзамен по модулю	6			6		6						6					6				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3	0	300	4	296	66	220	0	180	0	10	0	0	0	0	0	300	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента		6		58	2	56	34	20				2					58				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента		6		56	2	54	32	20				2					56				
УП.03	Учебная практика		6		72		72		72									72				
ПП.03	Производственная практика				108		108		108									108				
ПМ.03 ЭМ	Экзамен по модулю	6			6		6						6					6				
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	2	2	0	266	6	260	64	180	0	144	2	14	0	0	0	0	0	0	266	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		48	2	46	28	16				2									48
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		68	4	64	36	20				2	6								68
УП.04	Учебная практика		7		72		72		72									72				72
ПП.04	Производственная практика				72		72		72									72				72
ПМ.04 ЭМ	Экзамен по модулю	7			6		6						6					6				6



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	3	1	0	338	10	328	58	248	0	180	4	18	0	0	0	0	0	0	134	204	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7			62	4	58	30	20			2	6							62		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8			90	6	84	28	48			2	6								90	
УП.05	Учебная практика		8		72		72		72											36	36	
ПП.05	Производственная практика				108		108		108											36	72	
ПМ.05 ЭМ	Экзамен по модулю	8			6		6					6									6	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	1	0	246	8	240	20	186	20	0	2	12	0	0	0	0	0	0	74	172	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			96	6	90	20	42	20		2	6							56	40	
УП.06	Учебная практика		8		36	2	36		36											18	18	
ПП.06	Производственная практика				108		108		108												108	
ПМ.06 ЭМ	Экзамен по модулю	8			6		6					6									6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)	3	2	0	768	20	748	164	560	0	396	4	20	0	0	394	374	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технология приготовления блюд	4			192	10	182	84	90			2	6			98	94					
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных изделий	4			126	8	118	54	56			2	6			68	58					
МДК.07.03	Технология приготовления блюд татарской национальной кухни		3		48	2	46	26	18			2				48						
УП.07	Учебная практика		4		180		180		180							108	72					
ПП.07	Производственная практика				216		216		216							72	144					
ПМ.07 КЭ	Квалификационный экзамен	4			6		6					6				6						
ПДП	Преддипломная практика				144		144		144												144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация, включая демонстрационный экзамен				216		216		216												216	
					5940									612	864	612	864	612	900	612	864	
	Всего	26	36	6	5940	144	5798	1822	3698	36	1368	28	214	612	864	612	864	612	900	612	864	
Государственная итоговая аттестация		1.1 Дипломный проект. Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед.)		Выполнение		Всего:		дисциплин и МДК		612	864	432	648	504	504	378	270					
								учебной практики		0	0	108	72	36	144	126	54					
								производст. / преддипломной практики		0	0	72	144	72	252	108	324					
								ГИА		0	0	0	0	0	0	0	216					
								экзаменов		2	3	1	5	3	5	3	4					
								дифференцированных зачетов		0	9	2	5	4	6	4	6					
								зачетов		1	0	1	1	1	1	1	0					

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений  
для подготовки по специальности СПО  
23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем агрегатов  
автомобилей**

<b>№</b>	<b>Кабинеты:</b>
1	Русского языка, литературы
2	Иностранного языка
3	Истории, обществознания
4	Математики, физики
5	Химии, биологии, географии
6	Родного языка и литературы
7	Информатики
8	Социально-экономических дисциплин;
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Информационных технологий в профессиональной деятельности
11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12	Экологических основ природопользования
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Организации хранения и контроля запасов и сырья
15	Организации обслуживания
16	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	<b>Лаборатории:</b>
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал.

#### 4. Пояснительная записка

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан с учётом региональной потребности сельского хозяйства в специалистах в рамках реализации программы кадрового обеспечения агропромышленного комплекса.

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

- -Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565;
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Закон РФ от 25.10.1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (с изменениями);
- Закон РТ от 08.07.1992 г. №1560-ХII «О государственных языках Республики Татарстан и других языках в Республике Татарстан» (с изменениями);
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 5.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями от 18 ноября 2020 года);
- «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 от 17.03.2015 г. (по объемам учебной нагрузки);
- Письмо Министерства образования и науки РФ Департамента государственной политики в сфере общего образования от 3 марта 2016 г. № 08-334 («Русский язык» и «Литература» выделены в качестве отдельных учебных предметов);
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Устав ГАПОУ «Нурлатский аграрный техникум
- Локальные нормативные акты ГАПОУ «НАТ».

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 5 дней, продолжительность занятий – 45 мин. или группировка парами. При реализации

образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования. Общеобразовательные предметы являются общеобразовательными дисциплинами в рамках программы СПО. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла реализуется сосредоточено в течение 1 курса.

Учебный план включает в себя общеобразовательный цикл, социально-гуманитарный цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл, представленный профессиональными модулями. Общеобразовательный, социально-гуманитарный, математический и общий естественнонаучный, общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин, профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практики.

Объем часов, отведенный на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (1476 час.), распределен следующим образом:

- на изучение общих дисциплин – 1192 часа;
- на изучение дисциплин по выбору из обязательных предметных областей – 284 часа.

Профильными общеобразовательными учебными дисциплинами являются: информатика и химия.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся на первом курсе самостоятельно, под руководством преподавателя. Темы индивидуальных проектов разрабатываются преподавателями, при разработке рабочих программ по учебным дисциплинам. Выполнение курсовых работ предусмотрено по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Учебное время на изучение родной литературы выделяется из объема времени, отведенного на изучение общеобразовательных дисциплин в количестве 36 часов на первом курсе.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе, при освоении профессиональных модулей и дисциплины «Информатика».

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 месяцев: теоретическое обучение – 117 недель, учебная и производственная практика – 42 недели, каникулярное время - 35 недель, государственная итоговая аттестация – 6 недель.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) -70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70% от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер,



Пекарь)» предусматривается освоение профессий: 16675 Повар и 16472 Пекарь.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таковых) образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, МДК, учебной и производственной практик. Семестровая оценка является одной из форм текущего учета знаний и выводится как среднее арифметическое по имеющимся оценкам в журнале.

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 41 неделя: 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. В конце 1 семестра сдают экзамен ОУД.01 Русский язык, ОУД 07. Физика; по завершению 2 семестра – ОУД.06 Математика, ОУД.13 Информатика, ОУД.14 Химия.

**На втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 30 недель: 12 недель в третьем семестре и 18 недели в четвертом семестре. В третьем и четвертом семестрах проводится рассредоточенная учебная практика – 5 недели (180 часов): 3 недели в третьем семестре и 2 недели в четвертом семестре. Предусмотрена производственная практика – 6 недель (2165 часов): в третьем семестре – 2 недели (72 часа) и в четвертом семестре 4 недели (144 часа). По итогам третьего семестра предусмотрен экзамен по ЕН.03 Математика. В конце 4 семестра сдают экзамены по ЕН.01 Химия, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, МДК.07.01 Технологии приготовления блюд, МДК.07.02 Технологии приготовления хлебобулочных изделий, а также квалификационный экзамен по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь).

**На третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 28 недель: 14 недель в пятом семестре и 14 недель в шестом семестре. Предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики – 5 недель (180 часов): 1 неделя в пятом семестре и 4 недели в шестом семестре, производственной практики – 6 недель (216 часов) в пятом семестре- 2 недели (72 часа) и в шестом семестре – 4 недели (144 часа). В конце пятого семестра обучающиеся сдают экзамен по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, экзамен по ПМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. В конце шестого семестра сдают экзамены по ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Также в конце шестого семестра предусмотрены сдачи экзаменов по модулям 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 и ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**На четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 26 недели: 15 недель в седьмом семестре и 11 недель в восьмом семестре. Предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики – 3 недели (108 часов): 2 недели в седьмом семестре и 1 неделя в восьмом семестре, производственной практики - 6 недель (216 часов, в том числе 144 часов преддипломной практики) в восьмом семестре. В конце седьмого семестра обучающиеся сдают экзамены по МДК.04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и экзамен по 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. В конце восьмого семестра обучающиеся сдают экзамен по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, а также экзамены по 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 и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Количество зачетов и дифференцированных зачетов не превышает 10 в год, не считая зачетов по «Физической культуре», экзаменов – не превышает 8.

Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей).

Самостоятельная работа планируется по всем учебным циклам за исключением общеобразовательного.

Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическую подготовку, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме экзаменов по модулю, проводимых в четвертом, пятом, шестом, седьмом и восьмом семестрах и квалификационного экзамена по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь).

Вариативная часть циклов (1296 часов) основной профессиональной образовательной программы направлена на расширение основных видов деятельности, углубление подготовки обучающихся, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Обоснование распределения объема часов вариативной части приведено в Таблице 1.

Таблица 1

### Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Объем учебной нагрузки, час.
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>112</b>
СГ.01	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Основы философии»</b> обучающийся должен: уметь: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; знать: - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания;	12

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы научной, философской и религиозной картины мира;</li> <li>- условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul>	
СГ.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«История России»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>- назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; - продемонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</li> </ul>	12
СГ.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Физическая культура»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения.</li> </ul>	36
СГ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Основы финансовой грамотности»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимый минимум расходов семейного бюджета;</li> <li>- выбирать оптимальные банковские инструменты для размещения денежных средств;</li> <li>- грамотно использовать интернет-банк;</li> <li>- формулировать инвестиционные цели;</li> <li>- избегать основных финансовых рисков, угрожающих благосостоянию инвестора;</li> <li>- рассчитать суммы налоговых платежей, уплачиваемых гражданами РФ;</li> <li>- определять минимальную пенсию;</li> <li>- определять участников страхового рынка определять необходимый минимум расходов семейного бюджета;</li> <li>- выбирать оптимальные банковские инструменты для размещения денежных</li> </ul>	40

	<p>средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно использовать интернет-банк;</li> <li>- формулировать инвестиционные цели;</li> <li>- избегать основных финансовых рисков, угрожающих благосостоянию инвестора;</li> <li>- рассчитать суммы налоговых платежей, уплачиваемых гражданами РФ;</li> <li>- определять минимальную пенсию;</li> <li>- определять участников страхового рынка.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные составляющие личных и семейных финансов, бюджета;</li> <li>- процесс формирования личного финансового плана и семейного бюджета;</li> <li>- основные функции банков и виды банковских услуг;</li> <li>- понятие депозита, простых и сложных процентов;</li> <li>- понятие банковского кредита и его основные составляющие;</li> <li>- интернет-банкинг: понятие и назначение;</li> <li>- понятие инвестиций, способы инвестирования, доходность инвестиций;</li> <li>- риски инвестирования, грамотное распоряжение средствами семейного бюджета;</li> <li>- финансовое мошенничество: понятие, признаки и виды;</li> <li>- понятие и виды налогов, необходимость налогов;</li> <li>- пенсия, государственное и негосударственное пенсионное обеспечение;</li> <li>- способы увеличения пенсионных накоплений; понятие страхования, участники страхового рынка.</li> </ul>	
СГ.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Психология общения»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в процессе развития собственной личности; - позитивно взаимодействовать с окружающим социумом.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимые для понимания себя и других теоретические представления о личности человека; собственные личностные особенности; пути позитивного развития собственной личности; понятие социума, окружающей социальной реальности; коммуникативные навыки, укрепляющие и гармонизирующие социальные связи; способы гармоничного взаимодействия с окружающей социальной реальностью.</li> </ul>	12
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>80</b>
ЕН.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Экологические основы природопользования»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять смысл экологических глобальных проблем;</li> <li>- давать характеристику антропогенного воздействия на оболочки Земли;</li> <li>- прогнозировать и анализировать отрицательные последствия воздействий человека на окружающую среду;</li> <li>- давать характеристику классификации природозащитных мероприятий;</li> <li>- анализировать статьи Закона РФ «Об охране окружающей среды»;</li> <li>- определять задачи государственных органов по охране окружающей среды;</li> <li>- решать ситуационные задачи по видам юридической ответственности;</li> <li>- давать характеристику принципам экономического механизма управления природопользованием;</li> <li>- анализировать эколого-географическую обстановку своего региона</li> </ul>	12
ЕН.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Математика»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p>	68

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать сложные функции и строить их графики;</li> <li>- выполнять действия над комплексными числами;</li> <li>- вычислять значения геометрических величин;</li> <li>- производить операции над матрицами и определителями;</li> <li>- решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики;</li> <li>- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;</li> <li>- решать системы линейных уравнений различными методами</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные математические методы решения прикладных задач;</li> <li>- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;</li> <li>- основы интегрального и дифференциального исчисления;</li> <li>- роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>148</b>
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССФИ) при выполнении работ.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила проведения дезинфекции, дератизации;</li> <li>- требования производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.</li> </ul>	14
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Техническое оснащение организаций питания»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методике расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.</li> </ul>	8
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>«Организация обслуживания»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> </ul>	22



	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов</li> </ul>	
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «<b>Правовые основы профессиональной деятельности</b>» обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться справочными материалами и технической документации по ТО и ремонту АТС</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты в области оказания сервисного обслуживания АТС и их компонентов;</li> <li>- правила оформления документов по результатам ТО и ремонта;</li> <li>- требования охраны труда</li> </ul>	16
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «<b>Охрана труда</b>» обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)</li> </ul>	16
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «<b>Татарский язык в профессиональной деятельности</b>» обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать простое изложение фактов, просьб и распоряжений в речи носителей языка;</li> <li>- сообщать и запрашивать элементарную фактическую информацию в ситуациях повседневного общения, связанных с удовлетворением личных потребностей;</li> <li>- извлекать необходимую информацию при чтении вывесок, объявлений, указателей;</li> <li>- заполнять простую анкету, формуляр основными сведениями о себе;</li> <li>- совершать деловые операции;</li> <li>- получать и передавать фактическую информацию;</li> <li>- устанавливать и поддерживать социальные и профессиональные контакты в рамках ограниченного количества ситуаций речевого общения;</li> <li>- понимать как основное содержание, так и второстепенную информацию печатных текстов;</li> <li>- выражать свою коммуникативное намерение в письменном виде в рамках определенных типов текстов, используя опору на образец;</li> <li>- успешно ориентироваться и действовать в ситуациях повседневного общения;</li> <li>- устанавливать и поддерживать социальные контакты, включая деловые связи;</li> </ul>	36

	<p>-понимать как общий смысл печатных и звучащих текстов, так и отдельные детали, связанные с содержанием прочитанного и услышанного;</p> <p>-уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и эстетическими нормами;</p> <p>-уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>-уметь пользоваться словарем татарского языка;</p> <p>знать:</p> <p>-лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) татарских текстов профессиональной направленности;</p> <p>-знать различия между языком и речью, функции и языка как средства формирования и трансляции мысли;</p>	
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «<b>Эстетика и дизайн в оформлении блюд</b>» обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>- пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность,</li> <li>- композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>- пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений;</li> <li>- простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>- основы карвинга;</li> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	36
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>956</b>
МДК. 01.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК «<b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>» обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</li> </ul>	22
МДК.	В результате изучения вариативной части цикла по МДК « <b>Процессы</b>	34

01.02	<p><b>приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарно- эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>	
МДК. 02.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентарь, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</li> </ul>	28
МДК. 02.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т. ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции</p>	20
МДК 03.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>	26

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	
МДК 03.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т. ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul>	20
УП.03	<p>В результате изучения вариативной части <b>УП.03</b> обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции.</li> </ul>	36
МДК. 04.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления</li> </ul>	16

	технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
МДК 04.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul>	32
УП.04	<p>В результате изучения вариативной час и <b>УП.04</b> обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентарь, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требований к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</li> </ul>	36
МДК 05.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>	30



	<p>ассортимент, требований к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
МДК 05.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих вещества сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>	38
УП.06	<p>В результате изучения вариативной части <b>УП.06</b> обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul>	36
МДК 07.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Технологии приготовления блюд»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы и мяса и других продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо вручную и механическим способом;</li> <li>- нарезать и формовать полуфабрикаты из традиционных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;</li> <li>- охлаждать, замораживать и подвергать тепловой обработке нарезанные и подготовленные полуфабрикаты;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество готовых блюд и соответствие их технологическим требованиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;</li> </ul>	192

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд</li> <li>знать:</li> <li>- ассортимент, товаров характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;</li> <li>- технику обработки различных видов продуктов;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров, сладких блюд, напитков, мучных изделий; правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентарь, используемых при приготовлении блюд;</li> <li>- правила их безопасного использования.</li> </ul>	
МДК 07.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Технологии приготовления хлебобулочных изделий»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих вещества сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>	126
МДК 07.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК <b>«Технологии приготовления блюд татарской национальной кухни»</b> обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>	48

	изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	
УП.07	<p>В результате изучения вариативной части <b>УП.07</b> обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление и оформление холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- приготовление мучных изделий.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	108
ПП.07	<p>В результате изучения вариативной части <b>ПП.07</b> обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;</li> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, рыбы и мяса;</li> <li>- приготовления основных супов и соусов;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных,</li> <li>- мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	108

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по специальности « 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и присвоении квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

### График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1	2	9	16	1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17
1																																																			
2	оу	оу		оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу						
3	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу						
4	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу						

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

Учебная практика  
(производственное обучение)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52

Производственная практика  
(по профилю специальности)

оу

о

S

X

: :

=

г

Теоретическое обучение

Параллельно с теоретическим обучением

Концентрированно

Концентрированно

Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Каникулы

Государственная итоговая аттестация



