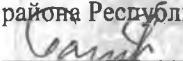


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Нурлатский аграрный техникум

Согласовано
Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан
 М.З.Гатин

« 02 » 09 2019г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих государственного автономного профессионального образовательного
учреждения

«Черемшанский аграрный техникум»

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

(срок реализации 2017-2021гг)

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	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (недель / часы без каникул)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35 / 1260	3 / 108	2 / 72	0,5 / 18		11	51,5 / 1458
II курс	30 / 1080	4 / 144	5 / 180	0,6 / 24		12	50,6 / 1428
III курс	28 / 1008	5 / 180	8 / 288	1,1 / 38		10	53,1 / 1514
IV курс	18 / 648	10 / 360	11 / 396	0,8 / 28	2 / 72	2	43,8 / 1504
Всего	111 / 3996	22 / 792	26 / 936	3 / 108	2 / 72	35	199 / 5904

3. План учебного процесса профессии Повар, кондитер (472 гр)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	во взаимодействии с преподавателем					I курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					занятия по дисциплинам / МДК			практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем 17 нед. (16 ТО + 1 УП)	2 сем 23 нед. (19 ТО + 2 УП + 2 ПП)	3 сем 17 нед. (14 ТО + 2 УП + 1 ПП)	4 сем 22 нед. (16 ТО + 2 УП + 4 ПП)	5 сем 17 нед. (15 ТО + 2 УП)	6 сем 24 нед. (13 ТО + 3 УП + 8 ПП)	7 сем 17 нед. (13 ТО + 5 УП)	8 сем 22 нед. (6 ТО + 5 УП + 11 ПП)
					всего по дисциплинам/МДК	теоретические занятия	лабораторные занятия											
0.00	Общеобразовательный цикл	4/11/3	1896	0	1872	869	1003	0	6	18	378	446	346	404	188	110	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, -, -, Э	130	0	122	84	38		2	6	18	26	36	42				
ОУД.02	Литература	ДЗ	166	0	166	83	83				16	26	32	40	30	22		
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	174	0	174	8	166				34	44	34	32	30			
ОУД.04	Математика	-, -, Э	202	0	194	96	98		2	6	68	42	34	50				
ОУД.05	История	- ДЗ	134	0	134	90	44				68	66						
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	172	0	172	4	168				34	42	34	32	30			
ОУД.07	ОБЖ	- ДЗ	72	0	72	36	36				34	38						
ОУД.08	Информатика	- ДЗ	108	0	108	8	100					42	34	32				
ОУД.09	Физика	-, -, -, ДЗ	166	0	166	84	82				34	38	34	30	30			
ОУД.10	Химия	-, -, Э	188	0	180	120	60			6	38	44	38	60				
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, ДЗ	168	0	168	112	56						34	50	34	50		
ОУД.12	Биология	- ДЗ	72	0	72	48	24				34	38						
ОУД.13	География	ДЗ	36	0	36	24	12						36					
ОУД.14	Экология	- ДЗ	72	0	72	48	24								34	38		
ОУД.15	Астрономия	ДЗ	36	0	36	24	12							36				
	Дополнительные дисциплины	2/1/-	180	0	180	108	70	0	0	0	34	80	0	0	0	34	32	0
ОУД.16	Татарский язык в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	114	0	114	78	36				34	80						
ОУД.17	Профессиональная этика	ДЗ	32	0	32	20	12										32	
ОУД.18	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	3	34	0	34	10	22									34		

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/7/1	392	40	344	198	146	0	2	6	36	0	36	52	72	56	78	14	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	64	0	56	30	26		2	6			36	20					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	0	36	26	10									36			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	0	36	26	10				36								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	36	26	10											36	
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	32	0	32	12	20							32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	0	36	26	10								36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	36	26	10											22	14
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	0	36	26	10								36				
ОП.09	Физическая культура	З.ДЗ	80	40	40	0	40										20	20	
П.00	Профессиональный цикл	-/12/8	3150	0	1492	999	495	1548	24	84	164	302	230	336	352	628	466	562	
ПМ.00	Профессиональные модули	-/12/8	3150	0	1492	999	495	1548	24	84	164	302	230	336	352	628	466	562	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/2/2	488	0	286	190	96	180	4	18	164	302	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	145	0	134	90	44		2	9	68	66							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	163	0	152	100	52		2	9	60	92							
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108					108			36	72							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72					72			0	72							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2	972	0	446	296	150	504	4	18	0	0	230	336	152	232	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	171	0	160	106	54		2	9			50	48	32	30			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	297	0	286	190	96		2	9			72	72	84	58		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216					216					72	72	36	36		
ПП.02	Производственная практика		288					288					36	144		108		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2	622	0	308	208	102	288	4	20	0	0	0	0	200	396	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	110	0	98	66	32		2	10					68	30		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	224	0	210	142	70		2	10					96	114		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108					108							36	72		
ПП.03	Производственная практика		180					180								180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/2/2	374	0	144	99	45	216	6	8	0	0	0	0	0	0	172	188
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	59	0	52	35	17		3								52	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	99	0	92	64	28		3	8							48	44
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108					108									72	36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108					108										108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/2/2	694	0	308	206	102	360	6	20	0	0	0	0	0	0	294	374

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	121	0	108	72	36		3	10							64	44	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	213	0	200	134	66		3	10							122	78	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	216					216									108	108	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144					144										144	
	Промежуточная аттестация		108		108												36	36	36
	ГИА				72														
	Всего:	8/30/14	5726	40	4068	2174	1714	1548	32	108	612	828	612	792	612	864	612	612	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена																		2 нед
Государственная (итоговая) аттестация Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 27 июня (2 недели)			Всего	дисциплин и МДК								576	684	504	576	540	432	396	180
				учебной практики								36	72	72	72	72	108	180	144
				производственной практики								0	72	36	144	0	288	0	252
				экзаменов								0	2		4	0	3	1	3
				дифференцированных зачетов								1	5	1	3	3	9	2	6
				зачетов								1	1	1	1	1	2	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;
иностранного языка;
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 «Черемшанский аграрный техникум» 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.

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

- 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.)

- Закон Республики Татарстан «О языках народов Республики Татарстан» № 1560-ХІІ от 08.07.1992 г. (с изменениями);

- «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).

- 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);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- 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;

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). Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

Нормативный срок освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 г. 10 мес.

При реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при изучении каждого профессионального модуля предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в лабораториях техникума.

Производственная практика предусмотрена на первом курсе – 2 недели (72 часа), на втором курсе – 5 недель (180 часа), на третьем курсе – 8 недель

(288 часов), на четвертом курсе – 11 недель (396 часов). Практика проводится в организациях на основе прямых договоров.

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

При проведении лабораторных и практических занятий по междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы не менее 12 человек.

При реализации образовательной программы может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП– общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях. Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся - Татарский язык в профессиональной деятельности, Профессиональная этика, Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий включены в учебный план из общеобразовательного цикла.

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: зачеты и дифференцированные зачёты – за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО, проводимых во время сессий в конце соответствующих семестров, согласно утвержденному графику или рассредоточено по окончанию изучения дисциплин, МДК учебной и производственной практик. Одной из форм промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, МДК, учебной и производственной практик является оценка за семестр.

По окончании изучения профессионального модуля проводятся квалификационные экзамены. По профессиональному модулю ПМ.01.– в 2 семестре, ПМ.02 , ПМ.03.– в 6 семестре, ПМ.04, ПМ.05 – в 8 семестре.

По окончании обучения предусмотрено проведение Государственной (итоговой) аттестации. В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников государственных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования, является обязательной. Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и профессиональных стандартов.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной практической работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Сроки проведения Государственной (итоговой) аттестации определяются на заседании предметно-цикловых комиссий и согласовываются с представителями работодателя. Итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется ГАПОУ «ЧАТ». Экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений заказчиков кадров рабочих и специалистов. Качество освоения обучающимися учебной программы оценивается в баллах, а также может применяться рейтинговая система оценки качества освоения обучающимися содержания профессии.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты

о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер и присвоении квалификации по профессии - Повар 4 разряда, Кондитер 4 разряда. При выполнении выпускной практической квалификационной работы повышенной сложности, наличии рекомендации о присвоении 5 разряда по месту прохождения практики и успешном прохождении Государственной итоговой аттестации присваивается квалификация по профессии Повар 5 разряда, Кондитер 5 разряда.

По профессии «Повар, кондитер» предусмотрено использование 720 часов обязательной учебной нагрузки на вариативную часть ОПОП. Этот объем часов был распределен на циклы дисциплин и профессиональные модули следующим образом: общепрофессиональные дисциплины–18 часов; профессиональный цикл – 702 часа.

Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки с учетом требований работодателей. Обоснование распределения объема часов вариативной части представлено в таблице.

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов	Учебная нагрузка (час)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	18	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	18	<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>
П.00	Профессиональный цикл	702	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	56	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR;
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	58	<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR; - приготовления сложных национальных и зарубежных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента кухонь с учетом требований WSR; применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления

			<p>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.02.01	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	54	<p><i>Иметь практический опыт</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного 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)
МДК.02.02	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	48	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического)

			<p>и школьного питания с учетом требований WSR; применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>- 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</p> <p><i>Умения</i> использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания с учетом требований WSR</p> <p><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</p>
МДК.04.01	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	16	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>–Разработки ассортимента сложной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь</p> <p>–Организации технологического процесса приготовления национальных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь</p> <p>–Выборе продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</p>
МДК.04.02	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	26	

			<p>национальных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> –использовать различные технологии приготовления национальных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –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	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	48	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
МДК.05.02	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	36	<ul style="list-style-type: none"> - 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

			<p>зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR; контроля безопасности готовых сложных национальных и зарубежных хлебобулочных изделий.</p> <p>Умения использовать различные технологии приготовления сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR.</p> <p>Знания правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных национальных и зарубежных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь с учетом требований WSR.</p>
УП и ПП	Учебная и производственная практика	360	Закрепление навыков практической деятельности
	Всего	720 часов	