



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»
С.В.Соколова
« 19 » 04 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного профессионального образовательного
учреждения «Елабужский политехнический колледж»
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по
поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года
10 мес. на базе основного общего
образования
**Профиль получаемого
профессионального образования:**
социально-экономический

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего	Каникулы
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39/1404 ч.	-	-	-	2/72 ч.	-	41/1476 ч.	11
II курс	35/1260 ч.	2/72 ч.	3/108 ч.	-	1/36 ч.	-	41/1476 ч.	11
III курс	23/828 ч.	6/216 ч.	11/396 ч.	-	2/72 ч.	-	42/1512 ч.	10
IV курс	14/504 ч.	6/216 ч.	9/324 ч.	4/144 ч.	2/72 ч.	6/216 ч.	41/1476	2
Всего	111/3996 ч.	14/504 ч.	23/828 ч.	4/144 ч.	7/252 ч.	6/216 ч.	165/5940 ч.	34

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Русский язык и литература
2	История, Обществознание
3	География
4	Иностранный язык
5	Математика
6	Информатика
7	Основы безопасности жизнедеятельности
8	Физика
9	Химия
10	Биология
11	Родная литература
12	Социально-экономических дисциплин
13	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка
14	Информационных технологий в профессиональной деятельности
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
16	Экологических основ природопользования
17	Технологии кулинарного и кондитерского производства
18	Организации хранения и контроля запасов и сырья
19	Организации обслуживания
20	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием
Лаборатории:	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный комплекс ¹
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

¹Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

4. Пояснительная записка

Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена:

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Елабужский политехнический колледж» (далее – колледж) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа 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»;

- Приказа Минпросвещения России от 09.12.2016 г. 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный № 44828);

- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2022 г., регистрационный №70167);

- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, зарегистрированном Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г.)

- Приказа Минпросвещения России от 12.08.2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 12.09.2022 г., регистрационный №70034);

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 №885 и приказом Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020 г., регистрационный №59778);

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.12.2021 г., регистрационный № 66211);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 «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»;

- Письма Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендации» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

- Устава колледжа;

- Локальных актов образовательной организации.

1. Организация учебного процесса и режим занятий

1.1. Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составлен совместно с работодателями и направлен на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

1.2. В рабочих учебных программах по всем дисциплинам и профессиональным модулям конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных на основе приобретаемого практического опыта, умений и знаний. Четко сформулированы требования к результатам освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.3. Занятия начинаются с 1 сентября нового учебного года для очной формы обучения.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

1.4. Учебная нагрузка обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды нагрузки во взаимодействии с преподавателем

(теоретическое обучение, лабораторные и практические занятия, курсовые работы (проекты), консультации и экзамены) и самостоятельной учебной работы.

1.5. Учебная нагрузка обучающегося при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.

1.6. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся парами (по 2 академических часа).

1.7. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

1.8. По учебному плану ППССЗ предусматривается выполнение 2-х курсовых проектов по междисциплинарным курсам (далее - МДК):

- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

При работе над курсовым проектом для обучающихся проводятся групповые и индивидуальные консультации. Формой контроля является защита курсового проекта.

1.9. Дисциплина «Физическая культура» осуществляется в пределах объема часов обозначенных ФГОС СПО.

1.10. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек часть учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, планируется использовать на получение основ медицинских знаний.

1.11. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

1.12. Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнение курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности.

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в Колледже, в том числе в его структурном подразделении (УПМ (учебно-производственные мастерские), СЦК (специализированные центры компетенций), предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных

компетенций по избранной специальности в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

Производственная практика (преддипломная) имеет целью совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности, проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, а также сбора, анализа и использования информации для написания выпускной квалификационной работы. Производственную практику (преддипломную) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

1.13. Каждый студент обеспечивается:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет (<https://academia-moscow.ru/elibrary/>);

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы и периодические издания).

2. Обеспечение требований ФГОС к оцениванию качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Текущий контроль проводится по изученным дисциплинам, МДК и модулям в соответствии с дидактическими единицам знаний. Аттестацию по изученным темам дисциплин и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме:

- опросов,

- контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.),

- семинаров,

- отчетов по выполненным лабораторным и практическим работам в форме formalized наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

2.2. Промежуточная аттестация по дисциплинам и МДК проводится в форме «Зачета», «Дифференцированного зачета», «Экзамена», «Комплексного экзамена». По профессиональным модулям промежуточная аттестация проводится в форме «Экзамена по модулю» и «Квалификационного экзамена»,

являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю. При этом осуществляется проверка сформированности ПК и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» Федерального государственного образовательного стандарта.

Формы аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год обучения не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК, практикам и профессиональным модулям.

2.3 Консультации к экзаменам проводятся в рамках часов, отведенных на промежуточную аттестацию и как вид учебного занятия во взаимодействии с преподавателем в учебных циклах. Проведение консультаций для обучающихся организуется в групповой форме. Конкретные формы проведения консультаций определяются преподавателем при изучении дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля.

2.4 Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

На проведение ГИА отводится по ФГОС СПО 6 недель (216 часов). Из них: подготовка к ГИА - 4 недели (144 часа), защита дипломного проекта (работы) - 1 неделя (36 часов), демонстрационный экзамен - 1 неделя (36 часов).

Для ГИА по специальности в колледже разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта определяются образовательной организацией.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка реализуется для обучающихся на базе основного общего образования, и основывается на Федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г., «Рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой

профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259), Письма Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендации» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Общеобразовательный цикл учебного плана составляет 1476 часов обязательной аудиторной нагрузки.

Срок освоения образовательной программы для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается по специальности СПО на 52 недели (1 год) и реализуется из расчета:

- теоретическое обучение - 39 недель;
- промежуточная аттестация – 2 недели;
- каникулярное время - 11 нед.

Общеобразовательный цикл включает в себя 13 обязательных учебных дисциплин (в том числе 3 учебные дисциплины, изучаемые на углубленном уровне, из соответствующей профилю получаемой профессии предметной области и (или) смежной с ней предметной области):

Наименование предметной области ФГОС СОО	Наименование учебных дисциплин
Русский язык и литература	1. Русский язык (базовый уровень) 2. Литература (базовый уровень)
Общественно-научные дисциплины	3. История (базовый уровень) 4. Обществознание (базовый уровень) 5. География (базовый уровень)
Иностранные языки	6. Иностранный язык (углубленный уровень)
Математика и информатика	7. Математика (базовый уровень) 8. Информатика (углубленный уровень)
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	9. Физическая культура (базовый уровень) 10. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень)
Естественно-научные дисциплины	11. Физика (базовый уровень) 12. Химия (углубленный уровень) 13. Биология (базовый уровень)

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в обязательную часть общеобразовательного цикла учебного плана включено выполнение обучающимися индивидуального проекта ОУД.15 Индивидуальный проект. Учебная дисциплина «Индивидуальный проект» имеет межпредметную связь с общеобразовательной дисциплиной «Химия».

В рамках регионального компонента введена учебная дисциплина ОУД.14 Родная литература.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Учебная дисциплина «Математика» включает в себя 3 раздела: «Алгебра и начала математического анализа», «Геометрия», «Вероятность и статистика».

Освоение обучающимися содержания общеобразовательного цикла сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам, изучаемым на углубленном уровне – ОУД.07 Математика и ОУД.08 Информатика.

Учебным планом предусмотрено проведение 2-х комплексных экзаменов по следующим учебным дисциплинам:

- ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература в форме изложения с элементами сочинения или сочинения;
- ОУД 12. Химия и ОУД.13 Биология в устной форме.

Учебная дисциплина ОУД.15 Индивидуальный проект реализуется в виде групповых учебных занятий по освоению технологии проектной и исследовательской деятельности, а также в виде учебных занятий в малых группах с преподавателем учебной дисциплины, в рамках которой выполняется индивидуальный проект.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студентов (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного предмета.

Индивидуальный проект выполняется студентами в течение 2 семестра.

Результат индивидуального проекта должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного учебного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного и т.д.

3. Формирование вариативной части ППССЗ

3.1 Вариативная часть в объеме 1296 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части;
- на введение новых дисциплин и практики в соответствии с потребностями работодателей;

3.2 Распределение вариативной части ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего (часов)	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
СГ.00	68	-	68
ОП.00	278	86	192
ПМ.00 в том числе:	950	878	72
МДК	698	698	-
Учебная практика	144	72	72
Производственная практика	108	108	-
Всего вариативная часть (ВЧ)	1296	964	332

3.3 Перечень вариативных дисциплин и необходимость их введения, а также обоснование увеличения объема обязательной части циклов представлены в следующих таблицах:

Индекс	Наименование дисциплин вариативной части	Примечание
ОГСЭ.06	Деловой татарский язык	Новая дисциплина
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	Новая дисциплина
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дополнительное содержание
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Дополнительное содержание
ОП.04	Организация обслуживания	Дополнительное содержание
ОП.10	Калькуляция и учет	Новая дисциплина
ОП.11	Физиология питания	Новая дисциплина
ОП.12	Метрология и стандартизация	Новая дисциплина
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дополнительное содержание
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дополнительное содержание
ПП. 01	Производственная практика	Дополнительное содержание
	Экзамен по модулю	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дополнительное содержание
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дополнительное содержание
	Экзамен по модулю	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дополнительное содержание
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дополнительное содержание
УП. 03	Учебная практика	Дополнительное содержание
	Экзамен по модулю	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дополнительное содержание

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дополнительное содержание
УП. 04	Учебная практика	Дополнительное содержание
ПП. 04	Производственная практика	Дополнительное содержание
	Экзамен по модулю	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дополнительное содержание
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дополнительное содержание
	Экзамен по модулю	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Дополнительное содержание
УП. 06	Учебная практика	Новая дисциплина
	Экзамен по модулю	
МДК 07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар	Новая дисциплина
	Квалификационный экзамен	

Индекс	Наименование дисциплин вариативной части	Дополнительные знания и умения	Количество часов
СГ.06	Деловой татарский язык	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - элементарные грамматические нормы татарского языка и необходимые выражения и речевые конструкции из повседневной речевой практики для рабочих и служащих; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять грамматические нормы и лексический минимум в речи, в т.ч. в профессиональной; - практически пользоваться татарским языком как средством общения в пределах установленного программой словарного и грамматического минимумов, а также указанных в ней сфер общения; - быть компетентным в профессиональном общении с носителями татарского языка. 	32
СГ.07	Основы финансовой грамотности	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит и кредит, накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - расчетно-кассовые операции, хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; 	36

		<ul style="list-style-type: none"> - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания страхования в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом 	
Итого по СГ		68	
ОП.02	Организация хранения и	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена	10

	контроль запасов и сырья		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение механизации и автоматизации на производстве, общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания; - современное состояние и направления развития механизации и машино-аппаратное оформление технологических процессов обработки продуктов питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать технические характеристики и назначение технологического оборудования. <p>6 часов вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена.</p>	38 32/6
ОП.04	Организация обслуживания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания. <p>4 часа вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена.</p>	38 34/4
ОП.10	Калькуляция и учет	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; - законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации; - систему счетов бухгалтерского учёта; - документы хозяйственных операций; - организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии; - порядок проведения инвентаризации; - механизм ценообразования на продукцию и услуги. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям; - проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; - производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию. 	72
ОП.11	Физиология питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на неё факторы; <p>понятие рациона питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного 	72

		<p>питания для различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методики составления рациона питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. 	
ОП.12	Метрология и стандартизация	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	48
Итого по ОП			278
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов; - правила оформления документации по отпуску товара. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - проводить расчеты по формулам; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. 	60 54/6
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. 	34 30/4
ПП. 01	Производственная практика	<p>Часы вариативной части производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 направлены на углубление профессиональных компетенций в соответствии с требованиями производств ООО «Салютэс», АО «ПО ЕлАЗ».</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с 	72

		<p>учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, 	
--	--	---	--

		подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Экзамен по модулю	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена по модулю ПМ.01.	10
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	знать: - температурный, санитарный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	50 46/4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	уметь: - проводить расчеты по формулам; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.	22 16/6
	Экзамен по модулю	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена по модулю ПМ.02.	10
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	знать: - органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - ассортимент вкусовых добавок для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	60 50/10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	уметь: - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - проводить расчеты по формулам	50
УП. 03	Учебная практика	Часы вариативной части учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 направлены на углубление профессиональных компетенций в соответствии с требованиями производств ООО «Салютэс», АО «ПО ЕлаЗ». иметь практический опыт: - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	36

		<ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - 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; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
	Экзамен по модулю	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена по модулю ПМ.03.	10
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни. - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни; - выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 	50 40/10
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни; - выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 	40
УП. 04	Учебная практика	Часы вариативной части учебной и производственной практик по профессиональному модулю ПМ.04 направлены на углубление профессиональных компетенций в соответствии с требованиями производств ООО «Салютэс», АО «ПО ЕлАЗ».	36
ПП. 04	Производственная практика	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом 	36

		<p>требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 	
	Экзамен по модулю	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена по модулю ПМ.04.	10
МДК.05.01	Организация процессов приготовления,	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных 	50 44/6

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для 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;	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	уметь: - использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.	20 16/4
	Экзамен по модулю	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена по модулю ПМ.05.	10
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена	10
УП. 06	Учебная практика	Часы вариативной части учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 06 направлены на углубление профессиональных компетенций в соответствии с требованиями производств ООО «Салютэс», АО «ПО ЕлаЗ». иметь практический опыт: - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте; - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; уметь: - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и	72

		<p>другими структурными подразделениями организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот; - составлять меню для различных событий и обстоятельств; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса. 	
	Экзамен по модулю	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена по модулю ПМ.06.	
МДК 07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, 	180

		<p>пожарной безопасности в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - производить обработку овощей, фруктов и грибов; - нарезать и формовать овощи и грибы; - подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - готовить блюда и гарниры из овощей; - готовить каши и гарниры из круп; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда из яиц; - готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - готовить блюда из бобовых; - готовить блюда из рыбы; - готовить блюда из морепродуктов; - готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - готовить блюда из домашней птицы; - готовить мучные блюда; - готовить горячие напитки; - готовить сладкие блюда; - проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами). 	
	Квалификационный экзамен	Часы вариативной части направлены на промежуточную аттестацию в форме экзамена по модулю ПМ.05.	12
Итого по ПМ			950
Всего			1296

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной 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 основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) 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 ОПОП;

- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «техник-технолог» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Базисный план учебного процесса
по программе подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час)													
		зачет	диф.зачет	экзамен / комплексный экзамен	Всего	Практическая подготовка	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация
								По учебным дисциплинам и МДК				ЛПЗ по семестрам	Курсовые работы (проекты)					
								Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия									
Всего во взаимодействии с преподавателем																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15			
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1	9	4	1476	80	0	1404	620	784		0	0	44	28			
Общие дисциплины		1	8	4	1444	80	0	1372	608	764		0	0	44	28			
ОУД.01	Русский язык			2	72	2		66	30	36	18/18			2	4			
ОУД.02	Литература				108	2		102	50	52	20/32			2	4			
ОУД.03	История		2		136	6		130	86	44	22/22			6	0			
ОУД.04	Обществознание		2		62	2		60	30	30	14/16			2	0			
ОУД.05	География		2		36	2		34	16	18	0/18			2	0			
ОУД.06	Иностранный язык		2		144	6		140	10	130	64/70			4	0			
ОУД.07	Математика			2	232	20		220	122	98	40/58			6	6			
ОУД.08	Информатика			2	144	8		132	42	90	20/70			6	6			
ОУД.09	Физическая культура	1	2		72	2		70	10	60	24/36			2	0			
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68	8		66	20	46	22/24			2	0			
ОУД.11	Физика		2		108	12		104	64	40	10/30			4	0			
ОУД.12	Химия			2	144	4		138	78	60	30/30			2	4			


ОУД.13	Биология				72	4		66	26	40	20/20			2	4
ОУД.14	Родная литература		2		46	2		44	24	20	20/20			2	0
Дополнительные учебные дисциплины		0	1	0	32	0	0	32	12	20		0	0	0	0
ОУД.15	Индивидуальный проект		2		32			32	12	20	0/20			0	0
Обязательная часть образовательной программы					4464	2486	88	4224	1324	1176	0	32	1476	32	120
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				500	328	12	488	138	350	0	0	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии		4		36	2		34	28	6	0/6				
ОГСЭ.02	История		4		36	2		34	28	6	0/6				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164	164	4	160		160	28/28/28/28/26/20				
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/4/5/6/7	8		164	158		164	6	158	24/26/24/26/24/22				
ОГСЭ.05	Психология общения		3		32	2		32	26	6	6/0				
ОГСЭ.06	Деловой татарский язык		3		32	2		32	26	6	6/0				
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности		3		36	2	4	32	24	8	0/8				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				180	42	6	174	132	42	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		4		144	36	6	138	102	36	18/18				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		36	6		36	30	6	0/6				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				890	384	20	850	466	384	0	0	0	8	12
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3		64	32		64	32	32	32/0				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		106	34	4	92	58	34	14/20			4	6
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		102	28	4	92	64	28	14/14			2	4
ОП.04	Организация обслуживания				102	34	4	94	60	34	14/14			2	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		96	42	4	92	50	42	22/20				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		32	6		32	26	6	0/6				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		96	72	4	92	20	72	40/32				


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				344	230	8	316	86	50	0	0	180	4	16
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8	82	30	4	72	42	30	20/30			2	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				72	20	4	64	44	20	10/10			2	2
УП. 05	Учебная практика		8		72	72		72					72		
ПП. 05	Производственная практика					108	108		108					108	
	Экзамен по модулю				10										10
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				296	210	4	272	46	30	0	16	180	4	16
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7	106	30	4	92	46	30	30/0	16		4	6
УП. 06	Учебная практика		8		72	72		72					72		
ПП. 06	Производственная практика		8		108	108		108					108		
	Экзамен по модулю				10										10
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар				372	260	6	354	94	80	0	0	180	0	12
МДК 07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар		4		180	80	6	174	94	80	20/60				
УП.07	Учебная практика				72	72		72					72		
ПП.07	Производственная практика				108	108		108					108		
	Квалификационный экзамен				12										12
ПДП	Производственная (преддипломная) практика				144			144					144		
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216	0	0	216	0	0		0	0	0	0
	Подготовка к ГИА				144			144							

	Защита дипломного проекта (работы)		8	36			36								
	Демонстрационный экзамен		8	36			36								
ИТОГО по учебному плану					5940	2566	88	5628	1944	1960	0	32	1476	76	148

Принято на заседании ЦМК
 Протокол № 9 от «12» 04 2023 г.
 Для учебной группы 321
 Начало обучения 2023 год.
 Завершение обучения 2027 год.

Принято на педагогическом совете
 Протокол № 5 от «19» апреля 2023 г.

Разработал
 заместитель директора по учебно-методической работе  О.С.Шараборина

Согласовано
 заместитель по учебно-производственной работе  А.В.Шимухаметова