

Утверждаю

Директор ГАПОУ "Мамадышский ПК "

" 25 " августа 2020 г.

Егоров Н.Н.



Н.Н. Егоров

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Мамадышский политехнический колледж "

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар
кондитер

Форма обучения -очная

Срок получения образования -3 года 10 мес
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	8	7	
I курс	36	2	2		1		41	12
II курс	29	4	7		1,5		41,5	10,5
III курс	24	6	9		3		42	10
IV курс	18	8	10		1,5	2	39,5	2,5
Всего	107	20	28	0	7	2	164	35

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	в том числе промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	8	7	
I курс	1336	72	72		40		1480	12
II курс	1098	144	252		54		1494	10,5
III курс	974	216	324		110		1514	10
IV курс	696	288	360		38	72	1416	2,5
Всего	4104	720	1008	0	242	72	5904	35

2. График учебного процесса

т - Теоретическое обучение

У - Учебная практика

+ - Неделя отсутстви

П - Производственная практика

3 - промежуточная аттестация

18 - ақтапалылық

К - Каныкүтү

И - Итоговая аттестация

3. Базовый учебный план по ШПКРС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	обязательная часть		вариативная часть	
		Нагрузка по взаимодействию с преподавателем ФГОС		из общего образовательного цикла	вариативная часть ФГОС
1	2	3	4	5	6
	Объем образовательной программы	2952			
ОУД.00	Общеобразовательный цикл(дисциплины)	2052	2052		
ОУД.01	Русский язык	144	144		
ОУД.02	Литература	224	224		
ОУД.03	Иностранный язык	224	224		
ОУД.04	Математика	244	244		
ОУД.05	История	194	194		
ОУД.06	Физическая культура	194	194		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	108	108		
ОУД.08	Астрономия	38	38		
ОУД.09	Информатика	254	254		
ОУД.10	Химия	194	194		
ОУД.11	Биология	126	126		
ОУД.12	Родной язык	108	108		
	Промежуточная аттестация	180	108	72	
	Вариативная часть ООЦ	720		720	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	324		572	72
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	36		66	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36		70	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36		70	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36		14	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32		50	
ОП.06	Охрана труда	36		2	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36		64	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36		0	
ОП.09	Физическая культура	40		2	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0		118	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	0		60	
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение	0		56	
ОП.13	Обществоведение	0		0	72
	Промежуточная аттестация	0		36	
П.00	Профессиональный учебный цикл	0			
ПМ.00	Профессиональные модули	648		148	540
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	104	0	10	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32		6	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72		4	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	160	0	36	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32		4	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128		32	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	128	0	26	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32		1	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96		25	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	96	0	24	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32		4	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64		20	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	160	0	32	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32		10	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128		22	
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции мировой кухни	0	0	20	
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции мировой кухни	0		20	36
УП.06	Учебная практика	0			216
ПП.06	Производственная практика	0			288
	Вариативная часть образовательной программы	612			
	Практика		1224		
	Промежуточная аттестация		108		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		36		36
	Итого		5904		

4. План учебного процесса

Календарный график учебного процесса I курса (I-II семестры)

Индекс	Компоненты программы	Номера календарных недель																									Итого																	
		сентябрь				октябрь		ноябрь		декабрь				январь		февраль		март				апрель		май				июнь																
		1	8	15	22	29-09-05		6	13	20	27-10-02	3	10	17	24	1	8	15	22	29-12-04	5	12	19	26.01-01	2	9	16	23	20.03-05	6	13	20	27.04-03	4	11	18	25	1	8	15	22			
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25	26.02-01	8	15	22	29	20.03-05	8	15	22	29	27.04-03	10	17	24	31	7	14	21	28			
		Номера календарных недель																																										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
ОУД.01	Русский язык	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	0		
ОУД.01	Литература	70	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	0			
ОУД.03	Иностранный язык	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	0			
ОУД.04	Математика	96	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0		
ОУД.05	История	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	0			
ОУД.06	Физическая культура	58	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	0			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0		
ОУД.08	Астрономия	40																	0	40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	0		
ОУД.09	Информатика	78	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	50	28	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	28	0			
ОУД.11	Химия	76	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	0			
ОУД.12	Биология	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	0			
ОУД.14	Родной язык	76	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0			
ОП.01	Основы микробиологии	110	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	60	50	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	50	0		
ОП.02	Основы товароведения	114	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	66	48	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	0			
ОП.03	Техническое оснащение и	108	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	66	42	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	0			
ОП.06	Охрана труда	38																	0	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48																	0	48	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10	48	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	86																	0	86	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10	86	0	
УП.01	Учебная практика	72																	0	72																					72	0		
ПП.01	Производственная практика	72																	0	72																						72	0	
Па		36																																									0	0
Всего час в неделю учебных занятий		1516	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	868	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	40	868	0	

экзамен

каникулы

производственная практика

учебная практика

консультация ГИА

Календарный график учебного процесса II курса (III-IV' семестры)

Номера недель	Компоненты программы		сентябрь				октябрь	ноябрь	декабрь				январь	февраль	март				апрель	май				Номера календарных недель																								
			1	8	15	22			3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22											
29.09-05.			6	13	20	27.10-02.	3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-04.	5	12	19	26.01-01.	2	9	16	23.02-01.	8	15	22	30.03-05.	12	19	26	27.04-03.	10	17	24	31	7	14	21	28	01.07-05.								
Номера календарных недель			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	43		
Порядковые номера недель по семестрам учебного года 2 курса			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	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		
ОУД.01	Русский язык	86	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	44	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	14	44	0				
ОУД.02	Литература	70	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	0						
ОУД.03	Иностранный язык	80	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0						
ОУД.04	Математика	96	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	44	52	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	6	6	2	2	2	2	4	52	0					
ОУД.05	История	66	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30	0						
ОУД.06	Физическая культура	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	36	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	0						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	38	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	38	0																				0	0					
ОУД.09	Информатика	136	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	70	66	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	66	0						
ОУД.10	Химия	74	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6	40	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	0						
ОУД.11	Биология	66	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	28	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0						
ОУД.12	Родной язык	38	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	38	0																			0	0						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	0																			0	0						
ОП.10	Информационные технологии	24																	0	24		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	0							
М.ДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	46																	46	0																		0	0									
М.ДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	170	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	6	4	46	0																	10	146	0			
УП.02	Учебная практика	144							6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	0							
ПП.02	Производственная практика	252																	0	252																		36	36	36	36	36	36	252	0			
Па		54																																								0	0					
	Всего час в неделю учебных занятий	1548	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	44	46	630	864	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0	0			

экзамен

каник

Производственная практика

учебная практика

консультация ГИА

Календарный график учебного процесса III курса (V-VI семестры)

Номера недель	Компоненты программы		сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			Итого															
			1	8	15	22	29.09-05.	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-04	5	12	19	2	9	16	23.01-01.	8	15	22	23.02-01.	2	9	16	23	30.03-05.	6	13	20	27.04-03.	4	11	18	25	1	8	15	22	01.07-05.
			7	14	21	28		12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25	26.01-01.	8	15	22	23.02-01.	8	15	22	29	30.03-05.	12	19	26	27.04-03.	10	17	24	31	7	14	21	28				
Номера календарных недель																																																
Порядковые номера недель по семестрам учебного года 3 курса																																																
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																																																
ОУД.02	Литература	90	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	48	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	48	0											
ОУД.03	Иностранный язык	86	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30	56	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	8	56	0										
ОУД.04	Математика	86	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	62	4	4	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	20	62	0										
ОУД.05	История	66	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	34	0											
ОУД.06	Физическая культура	66	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	46	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	0											
ОУД.09	Информатика	46	2	2	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	46	0																0	0												
ОУД.10	Химия	66																66	0															0	0													
ОП.10	Информационные технологии	54	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	0												
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	30																0	30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30	0													
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	43																43	0															0	0													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	131																131	0															0	0													
УП.03	Учебная практика	72			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	0															0	0													
ПП.03	Производственная практика	108																36	36	36	108	0											0	0														
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50																0	50	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	8	50	0												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	160																0	160	8	8	8	10	12	12	12	10	12	12	12	8	8	6	4	4	10	160	0										
УП.05	Учебная практика	144																0	144	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12	18	18	12	144	0									
ПП.05	Производственная практика	216																0	216															36	36	36	36	216	0									
Па		108																																	0	0												
	Всего час в неделю учебных занятий	1622	36	38	36	44	46	44	46	40	40	38	38	36	36	36	36	662	852	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	60	852	0	0										

экзамен

каникуль

Приизводственная практика

Учебная практика

консультация ГИА

Календарный график учебного процесса IV курса (VII-VIII семестры)

Номер	Компоненты программы		сентябрь				октябрь	ноябрь	декабрь				январь	февраль	март	апрель	май		июнь		Номер																										
			1	8	15	22			6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	8	15	22	2	9	16	8	15	22	4	11	18	25	1	8	15	22					
Номера календарных недель			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		
Порядковые номера недель по семестрам учебного года 4 курса			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	50	6	4	4	4	4	4	4	4	4	6	2	2	2					50	0																			0	0						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	88											6	4							10	78	4	4	6	2	2	2	2	2	4	4	6	6	6	18	10			78	0						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	106	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4					44	62	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6		62	0					
ОП.09	Физическая культура	42	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	6	2	4					42	0																		0	0							
ОП.10	Иностранный язык в профессиональной	46	6	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	2	2					46	0																	0	0								
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	30	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2					30	0																	0	0								
ОП.12	Психология личности и профессиональное	56	4	4	4	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4					56	0																	0	0								
ОП.13	Обществоведение	72																		0	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4					72	0								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	46																		46	0																		0	0							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	94	6	6	6	2	4	6	6	6	6	6	6	6	6					72	22	4	4	4	2	2	2	2	2										22	0							
УП.04	Учебная практика	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					72	0																	0	0								
ПП.04	Производственная практика	144																		36	36	36	36	144	0												0	0									
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции мировой кухни	66																		0	66	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4			66	0								
УП.06	Учебная практика	216																		0	216	12	12	12	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18			216	0								
ПП.06	Производственная практика	288																		0	288																	216	72								
Па		48																		0	48																	0	48								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72																		0	72																	36	36	72	0						
Всего час в неделю учебных занятий			1536	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	852	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	20	36	36	36	36	36	36	0	0	0	732	120	0		

экзамен

каликулы

производственная практика

учебная практика

консультация ГИА

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж » разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 и разъяснений по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, рекомендованные Минобрнауки России от 20 февраля 2017 г. N 06-156.

Нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана. Самостоятельная работа планируется по всем учебным циклам, за исключением общеобразовательного цикла.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность учебных занятий составляет 1час 30 минут.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 2 недели в зимний период и 11 недель – в летний. В последний год обучения каникулы составляют 2 недели в зимний период.

Основная образовательная программа (ООП) по ППКРС включает в себя общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный, представленный профессиональными модулями соответственно, учебные циклы.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования по ППКРС, увеличивается на 2772 часа. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП СПО при очной форме обучения увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, составляет -2052 часа. Объем, предусматривающий изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций составляет -720 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э) проводится за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенного в рамках образовательного цикла.

По общеобразовательному учебному циклу экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «Биология» в 4 семестре, «Математика» в 6 семестре, «Химия» в 5 семестре, как дисциплине, изучаемой углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования.

Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Образовательный процесс подготовки квалифицированных рабочих включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляющееся в несколько этапов: учебная практика, производственная 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 квалификационного экзамена после успешного освоения обучающимися всех элементов программ модулей.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (в данное количество не входят зачеты по физической культуре). Не предусматривается процедура промежуточной аттестации за каждый реализуемый семестр дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы

Консультация предусматривается за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенного в рамках образовательного цикла.

Формирование вариативной части ООП

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОП программы, направленной на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник

Индекс	Наименование циклов (раздела)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Обязательная учебная нагрузка, час.	Обоснование выбора
1	2		3	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		X	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Умения: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания. Знания: научные термины микробиологии; процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; основные процессы обмена веществ в организме; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	66	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Умения: проводить органолептическую оценку качества оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа. Знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству методы контроля качества современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	70	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Умения: производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Знания: правила отпуска готовой продукции в соответствии с нормативами.	70	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.04	Экономические и правовые	Умения: применять законы по защите интеллектуальной собственности.	14	Углубление содержания обязательной

	основы профессиональной деятельности	Знания: виды экономических споров, досудебный порядок их рассмотрения.		части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Умения: составлять и оформлять технологические рассчитываивать карты; потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур рассчитывать нормы отходов; рассчитывать норму взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кондитерских изделий, рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки. Знания: порядок пользования сборниками рецептур блюд и –кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий. расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых мяса–изделий из овощей, рыбы, и птицы. порядок расчёта продажных цен на продукцию –общественного питания. документальное оформление хозяйственных операций, правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами.	50	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.06	Охрана труда	Знания: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	2	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Умения: общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. Знания: лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности.	64	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.09	Физическая культура	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	2	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	118	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	<p>Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; подготавливать посуду, приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; 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; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанных этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</p> <p>Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на</p>	60	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
-------	--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.		
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение	Умения: развивать навыки самоанализа; определять типы темперамента; определять стили общения; решать проблемы самовыражения; определять способы разрешения конфликтов; определять личную стратегию; определять внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие карьеры; определять профессиональную направленность; определять типы темперамента. Знания: определение личности; типы темперамента; понятие о характере; стили общения; типы конфликтов; определение карьеры и карьерной стратегии; внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие карьеры; профессиональные типы личности; классификацию профессий; понятие «рынок труда»; понятие безработицы, виды безработицы; структуру профессионального резюме; принципы составления профессионального резюме.	56	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.13	Обществоведение	Умения: умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и	72	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

		нравственных ценностей; владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания.		
	Всего по учебному циклу		644	
ПМ.00	Профессиональные модули		X	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знания: методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов. Знания: методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов.	10	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Знания: методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов.	6	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы	4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Умения: разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции Знания: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции.	36	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Умения: разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания.	4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Умения: демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции . Знания: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции	32	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	Умения: разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления	26	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потреб-

	изделий, закусок разнообразного ассортимента	сложной холодной кулинарной продукции Знания: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции		ностями и возможностями обучающихся
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Знания: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции	1	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Умения: разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции Знания: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции	25	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Умения: разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. Знания: органолептическая оценка качества холодных и горячих десертов, напитков.	24	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Умения: разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.	4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Знания: органолептическая оценка качества холодных и горячих десертов, напитков.	20	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умения: разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Знания: органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	32	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знания: органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	22	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	Умения: подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональных кухонь в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	560	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; 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 для приготовления региональных блюд; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи региональных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требо-	56	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

	<p>ваний к безопасности готовой продукции; рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи региональных салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи региональных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сыра, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Знания: 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; организация работ в кулинарном цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; методы приготовления блюд</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента.		
УП.06	Учебная практика	иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подаче кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе и региональной кухни; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями.	216	Освоение дополнительных ПК, умений в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПП.06	Производственная практика	иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке каче-	288	Освоение дополнительных ПК, умений в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

		ства, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе и региональной кухни; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями.		
	Всего по учебному циклу		688	
Итого		1332		

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик. 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 специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по ТОП-50 проводится для профессий СПО в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца об освоении ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер с присвоением квалификации: Повар; кондитер.