



1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	33	6	2				11	52
II курс	27	6	9				10	52
III курс	22	5	4	4		6	2	43
Всего	82	17	15	4		6	23	147

**2.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для
подготовки по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
1	Кабинеты
	Социально-экономических дисциплин Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Иностранного языка Информационных технологий в профессиональной деятельности Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
2	Лаборатории
	Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
3	Спортивный комплекс
	Спортивный зал Спортивная площадка с элементами полосы препятствий
4	Залы
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет Актный зал

3. Пояснительная записка

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;

- Приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №70167 от 21.09.2022 г.;

- Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №66211 от 07.12.2021 г.;

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №413 от 17.05.2012 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №24480 от 07.06.2012 г.;

- Приказа Минпросвещения России от 12 августа 2022 г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №70034 от 12.09.2022 г.;

- Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 15 сентября 2022 г. №05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»

- Разъяснений Федерального государственного учреждения «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по формированию учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования;

- Рекомендаций Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования № 05-592 от 01.03.2023 г.;

- Профессионального стандарта 33011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н);

- Профессионального стандарта 33010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 297н);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

- Приказа Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 6 дней, продолжительность уроков – 45 мин (группировка парами).

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО включает в себя общеобразовательный цикл, общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; профессиональный цикл,

представленный общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу - 4464 академических часа.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 70 часов.

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл сформирован на основании Рекомендаций Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования № 05-592 от 01.03.2023 г. с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования - естественнонаучный.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, в количестве **1476 часов** распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ):

- базовые дисциплины - 1382 часа;
- предлагаемые ПОО – 94 часа;

Промежуточную аттестацию студенты проходят в форме контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по двум из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно «Физика» и «Химия».

Дисциплины гуманитарной, естественнонаучной и общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных умений и знаний по предметам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах производства, требованиях к эксплуатации технологического оборудования. Обучение дисциплинам циклов ППССЗ завершается промежуточной аттестацией в форме контрольных работ, дифференцированных зачетов и зачетов, проводимых за счет времени отводимого на дисциплину.

В программах учебных дисциплин должно быть предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного изучаемого предмета, курса в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской и т.д.).

Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Обучение междисциплинарным курсам завершается промежуточной аттестацией в виде дифференцированных зачетов или экзаменов, проводимых за счет времени отводимого на курс.

Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика и преддипломная практика. Учебная практика проводится в лабораториях колледжа или на рабочих местах предприятий отрасли. Учебная практика и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей.

При обучении в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по

одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии Повар и предусматривается присвоение квалификации - повар.

По ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в рамках изучения МДК 02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрена курсовая работа, как вид учебной деятельности по дисциплине профессионального цикла, который реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение в пределах 20 часов обязательной учебной нагрузки.

Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного) (по ПМ.07 квалификационный экзамен), проводимого после производственной практики проводимых за счет времени, выделенного ФГОС, в соответствующем семестре.

Вариативная часть циклов ППССЗ по согласованию с работодателями направлена на увеличение объема часов для отработки умений по дисциплинам профессиональных модулей для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей.

Время, отведённое на вариативную часть, составляет 864 часа.

Обоснование распределения объёма часов, отведенного на вариативную часть, приведено в таблице 1.

При проведении учебных занятий по иностранному языку, родной литературе, информатике, учебные группы делятся на подгруппы.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении сформированности общих и профессиональных компетенций, соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа и демонстрационный экзамен).

На основании ФГОС СПО выпускнику при положительных результатах государственной итоговой аттестации выдается диплом о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности «Поварское и кондитерское дело».

СОГЛАСОВАНО
Директор
ООО «Бэхетле-1»
Е.Х. Нурмухаметова
« 20 » г.



СОГЛАСОВАНО
Руководитель Нижнекамского филиала и
Прикамского подразделения
ООО «Татнефть - УРС»
Л.А. Кабирова
« 20 » г.



**Распределение объёма часов вариативной части по специальности
СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Таблица 1

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Обязательная учебная нагрузка, час.
		864
ПМ.00	Профессиональные модули	858
МДК.02.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания должен Уметь: -проводить расчеты по формулам Знать: -способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от сезонности и взаимозаменяемости для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72
УП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по УП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания должен Уметь: – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; – использовать различные технологии приготовления горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; -оценивать качество готовых горячих блюд. Знать: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд международной кухни сложного ассортимента;	36

	- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. - организовывать приготовление, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски международной кухни сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячие блюда, кулинарные изделия, закуски международной кухни сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; - организовывать хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
ПП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по ПП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания должен Владеть навыками: - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Уметь: - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72

	международной кухни сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. - организовывать приготовление, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски международной кухни сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячие блюда, кулинарные изделия, закуски международной кухни сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; - организовывать хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячие блюда, кулинарные изделия, закуски международной кухни сложного ассортимента; - рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента; - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок международной кухни сложного ассортимента с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
МДК.03.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» Уметь: - с учетом требований к безопасности готовой продукции:	36

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить. Знать: - 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	
МДК.05.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» Уметь: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности Знать: - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	62
УП.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по учебной практике Уметь: - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности Знать:	36

	- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	
ПП.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по производственной практике Владеть навыками: - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, - видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов Уметь: - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности Знать: - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	36
МДК.06.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»	36

	Уметь: - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; Знать: - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации запасов	
МДК.07.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции» Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных. - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения,	36

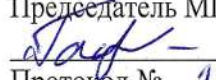
	рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
МДК.07.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Уметь: - 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	36
УП.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по учебной практике Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Знать:	180

	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных. - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - разнообразного ассортимента, в том числе региональных - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	
ПП.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по производственной практике Владеть навыками: - в подготовке, уборке рабочего места. - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. - в обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.	36

	- в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. - в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства. - в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов. - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции. - в ведении расчетов с потребителями. Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных. - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.	
МДК.08.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Организация и технология обслуживания в предприятиях питания» Уметь: - Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания Знать: - Характеристика блюд и напитков, включенных в меню - Правила сочетаемости напитков и блюд - Классификация алкогольных и безалкогольных напитков - Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - Классификация кофе по видам и степени обжарки - Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	38

	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - Правила и очередность подачи блюд и напитков - Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - Правила и техника подачи блюд - Правила и техника подачи чая и кофе - Техника продаж и презентации блюд и напитков - Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов. - Условия хранения столовой посуды, столовых приборов - Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания	
МДК.08.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Автоматизация предприятий питания» Уметь: - Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по предоставлению услуг предприятиями питания - Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Знать: - Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при предоставлении услуг предприятиями питания - Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе предоставления услуг предприятиями питания - Правила первичного документооборота, учета и отчетности при предоставлении услуг предприятиями питания, в том числе в электронном виде - Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе предоставления услуг предприятиями питания	38
УП.08	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по учебной практике Уметь: - Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и	72

	подсобных столиков - Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - Презентовать гостям блюда и напитки при подаче	
ПП.08	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по производственной практике Владеть навыками: - Приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания - Досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания - Поддачи блюд и напитков гостям организации питания - Замены использованной посуды, приборов и столового белья - Организации приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания - Контроля эксплуатации оборудования и инвентаря - Ведения учетно-отчетной документации по предоставлению услуг предприятиями питания Уметь: - Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами. - Применять компьютерные и телекоммуникационные средства - Применять инструменты и методы Бережливого производства.	36
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.08	6

Рассмотрено
на заседании методической цикловой комиссии
Председатель МЦК
 - Гарфур И.В.
 Протокол № 1
 «29» 08 2023г.

4. План учебного процесса ИПССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с 2023-2024 уч.года

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (З, ДЗ, Э)	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс	
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			по практикам производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 24 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 25 нед.
						теоретического обучения	лабораторные и практические занятия	курсовых работ (проектов)									
ОУД.00	ЦИКЛ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН	1/6/4	1476	0	1404	416	988			48	24	548	424	144	212	0	148
	Базовые дисциплины	1/6/4	1382	0	1312	390	922			46	24	548	392	144	150	0	148
ОУД.01	Русский язык	Э	80	0	72	30	42			2	6	80					
ОУД.02	Литература	-ДЗ	112	0	108	38	70			4	0	50	62				
ОУД.03	Математика	-,-,-,Э	222	0	208	70	138			8	6	50	44	48	80		
ОУД.04	Иностранный язык	-ДЗ	104	0	100	0	100			4	0	50	54				
ОУД.05	Информатика		114	0	108	38	70			6	0	50	32	32			
ОУД.06	Физика	-,-Э	118	0	108	38	70			4	6	50	68				
ОУД.07	Химия	-,-,Э	156	0	144	50	94			6	6	50	42	64			
ОУД.08	Биология	ДЗ	74	0	72	26	46			2	0	74					
ОУД.09	История	-ДЗ	112	0	108	36	72			4	0	62	50				
ОУД.10	Обществознание	-ДЗ	74	0	72	22	50			2	0						74
ОУД.11	География		74	0	72	22	50			2	0						74
ОУД.12	Физическая культура	З,ДЗ	72	0	72	2	70			0	0	32	40				
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		70	0	68	18	50			2	0				70		
	Предлагаемые ОО		94	0	92	26	66			2	0		32		62		
ОУДв.01	Родной язык		62	0	60	16	44			2	0				62		
ОУДв.02	Основы проектной деятельности		32	0	32	10	22			0	0		32				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3/2/0	274	0	260	44	216			14	0	0	0	70	28	102	74
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	0	48	14	34			2	0						50
ОГСЭ.02	История		52	0	50	18	32			2	0					52	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46	0	44	0	44			2	0			46			
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	96	0	90	4	86			6	0			24	28	20	24
ОГСЭ.05	Психология общения		30	0	28	8	20			2	0					30	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/0/0	108	0	104	30	74			4	0	0	0	56	0	52	0
ЕН.01	Химия		56	0	54	16	38			2	0			56			
ЕН.02	Математика		52	0	50	14	36			2	0					52	
П.00	Профессиональный цикл	0/28/10	2246	26	2088	308	640	20	1152	40	60	64	440	342	660	458	282
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/2/0	386	0	376	138	238	0	0	10	0	0	88	30	140	0	128
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		30	0	28	14	14			2	0			30			
ОП.02	Физиология питания		28	0	28	8	20			0	0				28		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		28	0	28	8	20			0	0				28		
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности		56	0	56	22	34			0	0				56		
ОП.05	Охрана труда		28	0	28	14	14			0	0				28		

ОП.07	Учет и калькуляция в общественном питании		44	0	42	14	28			2	0		44					
ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочих мест		44	0	42	14	28			2	0		44					
ОП.09	Теоретические основы цифровой экономики	ДЗ	58	0	56	16	40			2	0					58	вар	
ПМ.00	Профессиональные модули	0/20/10	1860	26	1712	170	402	20	1152	30	60	64	352	312	520	458	154	864
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/2/1	152	0	150	10	26	0	108	2	6	0	0	152	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ	38		36	10	26			2				38				
УП.01	Учебная практика	КОМПЛ.	36		36				36					36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72				72					72				
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.01	Э.КВ	6		6						6			6				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/3/1	328	4	320	26	52	20	216	4	6	0	0	128	200	0	0	180
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ	106	4	98	26	52	20		4				56	50			72
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72				72					72				36
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144		144				144						144			72
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.02	Э.КВ	6		6						6				6			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/1	172	0	170	16	40	0	108	2	6	0	0	0	172	0	0	36
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ	58		56	16	40			2					58			36
УП.03	Учебная практика	КОПЛ. ДЗ	36		36				36						36			
ПП.03	Производственная практика		72		72				72						72			
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.03	Э.КВ	6		6						6				6			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/3/1	180	0	176	16	46	0	108	4	6	0	0	32	148	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов	ДЗ	32		30	10	20			2				32				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента	ДЗ	34		32	6	26			2					34			
УП.04	Учебная практика	КОМПЛ.	72		72				72						72			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	36		36				36						36			
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.04	Э.КВ	6		6						6				6			

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/2	268	0	256	34	72	0	144	6	12	0	0	0	0	268	0	134
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	э	86		76	24	52			4	6					86		62
МДК.05.02	Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	32		30	10	20			2						32		
УП. 05	Учебная практика	КОМПЛ.	72		72				72							72		36
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	72		72				72							72		36
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.05	Э.КВ	6		6						6					6		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/1/2	154	10	136	16	42	0	72	2	12	0	0	0	0	0	154	36
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	76	10	58	16	42			2	6						76	36
УП.06	Учебная практика	КОМПЛ.	36		36				36								36	
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ	36		36				36								36	
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.06	Э.КВ	6		6						6						6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия рабочего Повар, кондитер)	0/4/1	416	12	398	32	72	0	288	6	6	64	352	0	0	0	0	288
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	ДЗ	64	8	52	16	36			4		64						36
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	58	4	52	16	36			2			58					36
УП. 07	Учебная практика	ДЗ	216		216				216				216					180
ПП. 07	Производственная практика	ДЗ	72		72				72				72					36
	Квалификационный экзамен по ПМ.07	КВ. Э	6		6						6		6					
ПМ.08	Предоставление услуг предприятия питания	0/3/1	190	0	186	20	52	0	108	4	6	0	0	0	0	190	0	190
МДК.08.01	Организация и технология обслуживания в предприятиях питания	ДЗ	38		36	10	26			2						38		38
МДК.08.02	Автоматизация предприятий питания	ДЗ	38		36	10	26			2						38		38
УП.08	Учебная практика	КОМПЛ.	72		72				72							72		72
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	36		36				36							36		36
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.08	Э.КВ.	6		6						6					6		6
	Всего	4/30/14	4104	26	3856	798	1918	20	1152	106	84	612	864	612	900	612	504	
ЦДП	Преддипломная практика		144														144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216														216	
ГИА.01	Выполнение дипломной работы		144														144	
ГИА.01	Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен		72														72	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена)				ВСЕГО:	дисциплин, МДК						2952	612	576	432	540	360	432	
					учебной практики						612	0	216	108	108	144	36	
					производственной практики (практика по профилю специальности)						540	0	72	72	252	108	36	
					экзаменов						14	1	2	2	4	3	2	
					дифф.зачётов						30	2	7	4	6	5	6	
					зачеты						4	1	0	1	1	1	0	