

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

Согласовано

Начальник Нурлатского филиала

ООО «Татнефть-УРС»


Е.Г.Кротова

« 26 » 06 2022 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»


А.А.Граф

« 27 » 06 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

по программе базовой подготовки

(срок реализации 2022-2027 гг)

Квалификация: Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38	1	1	-	1	-	11	52
II курс	27	4	7	-	3	-	11	52
III курс	27	5	9	-	1	-	10	52
IV курс	19	4	6	4	2	6	2	43
Всего	111	14	23	4	7	6	34	199

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Нурлатский аграрный техникум"

по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: специалист

по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Зачет	Дифзачет	Экзамен			всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и курсовым работ (проектов)		Учебная и производственная практика			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
								теоретическое обучение	лаб. и практ. Занятий												0,1 ППА	17 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
О.00	Общеобразовательный цикл	1	8	4	1476	0	744	660	0	0	32	40	612	864	0	0	0	0	0			
	Общие дисциплины				986	0	466	482	0	0	14	24	422	564	0	0	0	0	0			
ОУД.01	Русский язык			2	90	52	26			6	6	34	56									
ОУД.02	Литература				138	84	50			2	2	52	86									
ОУД.03	Иностранный язык			2	138		136						86									
ОУД.04	Математика				246	156	78			6	6	106	140									
ОУД.05	История			2	134	92	40					52	82									
ОУД.06	Физическая культура	1	2		128		126					52	76									
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	72	50	20					34	38									
ОУД.08	Астрономия			1	40	32	6					40										
	По выбору из обязательных предметных областей				490	278	178	0	0	18	16	190	300	0	0	0	0	0	0			
ОУД.09	Информатика			2	120	28	84			6	2	52	68									
ОУД.10	Химия			2	136	94	30			6	6	52	84									
ОУД.11	Биология			2	136	96	28			6	6	52	84									
ОУД.12	Родной язык			2	98	60	36				2	34	64									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5	7	0	724	180	544	158	374	0	0	12	0	100	102	144	196	86	96			
ОГСЭ.01	Основы философии			5	48	30	16				2					48						
ОГСЭ.02	История			3	48	30	16				2			48								

[illegible]

КЭ	Квалификационный экзамен			4	22		22		48	16	216	6	6	16				0	0	0	22		192	166	0	0
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	1	3		358	0	358	44	6					28	0	0	0	0	0	0						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		34		34	22	6					6								34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		86		86	22	42	16				6								86				
УП.02	Учебная практика		6		72		72				72											72				
ПП.02	Практика по профилю специальности				144		144				144												144			
КЭ	Квалификационный экзамен		6		22		22					6	16										22			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2		270	0	270	32	30	0	180	6	22	22	0	0	0	0	0	0		0	270	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		32		32	16	10				6													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				36		36	16	20																	
УП.03	Учебная практика		6		72		72				72															
ПП.03	Практика по профилю специальности				108		108				108															
КЭ	Квалификационный экзамен		6		22		22					6	16													
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	1		250	0	250	52	30	0	144	6	18	18	0	0	0	0	0	0		0	0	250	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		32		32	20	10				2													32

[illegible]

[illegible]

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	русского языка и литературы;
2.	социально-экономических дисциплин;
3.	иностранного языка;
4.	химии;
5.	биологии;
6.	математики;
7.	истории;
8.	астрономии;
9.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
10.	экологических основ природопользования;
11.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
12.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
13.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
14.	экологических основ природопользования;
15.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
16.	организации хранения и контроля запасов и сырья;
17.	организации обслуживания;
18.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1.	химии;
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2.	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе:

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565).

- Закон РФ от 25.10.1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (с изменениями);

- Закон РТ от 08.07.1992 г. №1560-XII «О государственных языках Республики Татарстан и других языках в Республике Татарстан» (с изменениями);

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. за № 29200;

- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный №28785);

- «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО, № 06-259 от 17.03.2015 г. (по объемам учебной нагрузки);

- Устав ГАПОУ «НАТ».

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Срок освоения ОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 мес.

Образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального и разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (1476 час.), распределяется на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 70 часов.

Учебное время на изучение родного языка выделяется из объема времени, отведенного на изучение общеобразовательных дисциплин (112 часов).

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

По окончании изучения дисциплины, МДК, учебной и производственной практик промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачёты – за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО, проводимых во время сессий в конце соответствующих семестров, согласно утвержденному графику или по окончании изучения дисциплин, МДК, учебной и производственной практик. Одной из форм

промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, МДК, учебной и производственной практик является оценка за семестр.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 38 недель на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, общепрофессионального цикла и профессионального модуля. Рассредоточено проводится учебная практика УП.07. По завершении обучения на 1 курсе проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Студенты сдают экзамены по предметам ОУД.01 Русский язык, ОУД.10 Химия.

На втором курсе на теоретическое обучение отводится 27 недель, реализуется учебная практика – 4 недели (144 часа) и производственная практика – 7 недель (252 часа). По завершении третьего семестра проводится промежуточная аттестация – 1 неделя. Студенты сдают экзамены по предметам ОУД.09 Информатика, ОУД.11 Биология. По завершении четвертого семестра сдают экзамены: ОУД.04 Математика, ЕН.01 Химия, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов + МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, квалификационные экзамены по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии Повар, Пекарь).

На третьем курсе предусмотрено теоретическое обучение 27 недель. Проводится рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 – 5 недель (180 часов). Предусмотрена концентрированная производственная практика – 9 недель (324 часа). По завершении обучения на третьем курсе проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Студенты сдают экзамены по ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, квалификационных экзаменов 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 и ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

На четвертом курсе предусмотрено теоретическое обучение 19 недель. Включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.04, ПМ.05 и ПМ.06 – 4 недели (144 часа) и концентрированная производственная практика – 6 недель (216 часов). По завершении обучения на четвертом курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, квалификационные экзамены по профессиональным модулям 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, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Концентрированная производственная практика по профилю специальности завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по завершению их изучения или во время сессии. Производственная практика оценивается дифференцированно по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

По окончании теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик, сдачи квалификационных экзаменов проводится концентрированная преддипломная практика - 4 недели (144 часа).

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые работы, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план образовательного учреждения, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено».

Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура».

Выполнение курсовых работ (курсовое проектирование) рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарным курсам профессиональных модулей, планируется на 3 курсе в шестом семестре по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и на 4 курсе в восьмом семестре по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе на каждом курсе по 2 недели в зимний период.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (1296 часов) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения и включают в себя:

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям	Объем учебной нагрузки, час.
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	292
ОГСЭ.01	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Основы философии» обучающийся должен: уметь: выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. знать: основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	12
ОГСЭ.02	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «История» обучающийся должен: уметь: демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; знать: назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	12

ОГСЭ.04	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Физическая культура» обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; знать: основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	180
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Психология общения» обучающийся должен: уметь: использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; знать: техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;	16
ОГСЭ.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Татарский язык в профессиональной деятельности» Знать: -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) татарских текстов профессиональной направленности; -знать различия между языком и речью, функции и языка как средства формирования и трансляции мысли; -знать нормы татарского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров. Уметь: -понимать простые изложение фактов, просьб и распоряжений в речи носителей языка; -сообщать и запрашивать элементарную фактическую информацию в ситуациях повседневного общения, связанных с удовлетворением личных потребностей; -извлекать необходимую информацию при чтении вывесок, объявлений, указателей; -заполнять простую анкету, формуляр основными сведениями о себе; -совершать деловые операции; -получать и передавать фактическую информацию; -устанавливать и поддерживать социальные и профессиональные контакты в рамках ограниченного количества ситуаций речевого общения; -понимать как основное содержание, так и второстепенную информацию печатных текстов; -выражать свою коммуникативное намерение в письменном виде	36

	в рамках определенных типов текстов, используя опору на образец; -успешно ориентироваться и действовать в ситуациях каждодневного общения; -устанавливать и поддерживать социальные контакты, включая деловые связи; -понимать как общий смысл печатных и звучащих текстов, так и отдельные детали, связанные с содержанием прочитанного и услышанного; -уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и эстетическими нормами; -уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; -уметь пользоваться словарем татарского языка.	
ОГСЭ.07	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Семьеведение» обучающийся должен: Уметь: определять основные этапы динамики семейных отношений; - определять проблемы, с которыми может сталкиваться семья; - различать основные психологические характеристики полов и их характер влияния на жизнь семьи; - различать механизмы влияния родительских воспитательных установок на развития личности ребенка; - определять способы формирования семейного бюджета; - использовать традиции семьи в жизни; - перечислять правила совместной жизни в семье; - определять терминологию родства в применении к членам своей семьи; Знать: представление о семейных ценностях; - уважительное отношение к семейным традициям, традициям семей разных народов; - целостный взгляд на взаимоотношения полов; - эстетические потребности и чувства; - установка на соблюдение правил и норм семейной жизни; - готовность к бережному отношению к членам своей семьи	36
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	48
ЕН.01	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Математика» обучающийся должен : - уметь: Анализировать сложные функции и строить их графики; Выполнять действия над комплексными числами; Вычислять значения геометрических величин; Производить операции над матрицами и определителями; Решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики; Решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;	48

	Решать системы линейных уравнений различными методами - знать: Основные математические методы решения прикладных задач; основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; Основы интегрального и дифференциального исчисления; Роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	124
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен Уметь: обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Знать: правила проведения дезинфекции, дезинсекции дератизации; требования производственной санитарии в организации питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	14
ОП.03	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» обучающийся должен Уметь подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; Знать методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	8
ОП.04	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Организация обслуживания» обучающийся должен Уметь: 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	22

	способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; Знать: способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;	
ОП.06	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь: защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством знать: права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.	16
ОП.08	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Охрана труда» обучающийся должен должен уметь: -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; знать: -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	16
ОП.11	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» обучающийся должен знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных	48

	ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	
ПМ.00	Профессиональные модули	832
МДК. 01.01	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен Уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	16
МДК. 01.02	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен Уметь: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Знать: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и	24

	приготовлении полуфабрикатов;	
МДК.02.01	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» обучающийся должен Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям. Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	14
МДК.02.02	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» обучающийся должен Уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции.	50
МДК.03.01	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» обучающийся должен Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	16
МДК.03.02	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 03.02	32

	«Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» обучающийся должен Уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
УП.03	В результате изучения вариативной части УП.03 обучающийся должен иметь практический опыт: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности. уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. знать: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции.	36
МДК.04.02	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» обучающийся должен Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Знать: актуальные направления в приготовлении десертов и	32

	напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
УП.04	В результате изучения вариативной части УП.04 обучающийся должен иметь практический опыт: организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	36
МДК.05.01	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» обучающийся должен Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	16

	ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК.05.02	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» обучающийся должен 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	52
МДК.06.01	В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» обучающийся должен Уметь: составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; Знать: методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов	36
УП.06	В результате изучения вариативной части УП.06 обучающийся должен иметь практический опыт: осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	36

	напитков по меню; уметь: рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию знать: 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 по МДК. 07.02 «Технологии приготовления блюд» и МДК. 07.02 «Технологии приготовления хлебобулочных изделий» обучающийся должен иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, рыбы и мяса ; приготовление основных супов и соусов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление и оформление холодных блюд и закусок; приготовления сладких блюд и напитков; приготовление мучных изделий. уметь: проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы и мяса и других продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо вручную и механическим способом; нарезать и формовать полуфабрикаты из традиционных видов овощей, грибов, рыбы и мяса; охлаждать, замораживать и подвергать тепловой обработке нарезанные и подготовленные полуфабрикаты; проверять органолептическим способом качество готовых блюд и соответствие их технологическим требованиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд. знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; технику обработки различных видов продуктов; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса; температурный режим и правила приготовления простых блюд,	

	гарниров, сладких блюд, напитков, мучных изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд; правила их безопасного использования.	
УП.07	В результате изучения вариативной части УП.07 обучающийся должен иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовление и оформление холодных блюд и закусок; приготовления сладких блюд и напитков; приготовление мучных изделий. уметь: определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; знать: основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	144
ПП.07	В результате изучения вариативной части ПП.07 обучающийся должен иметь практический опыт: - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов,	108

	рыбы и мяса; приготовление основных супов и соусов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. уметь: выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. знать: варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	
	Итого	1296

Государственная итоговая аттестация включает подготовку выпускной квалификационной работы (дипломная работа), защиту выпускной квалификационной работы и проведение демонстрационного экзамена (государственного экзамена). На подготовку ВКР отводится по ФГОС СПО 4 недели и на защиту 2 недели. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

График учебного процесса

Курс	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
	29	27				26	23	30	27	29	27	
	9	10				01	02	03	04	06	07	
1	8 15 22	5 6 13 20	2 3 10 17 24	1 8 15 22	4 5 12 19	1 2 9 16	1 2 9 16	5 6 13 20	3 4 11 18 25	1 8 15 22	5 6 13 20	2 3 10 17 24
7	14 21 28	10 12 19 26	11 9 16 23 30	7 14 21 28	01 11 18 25	02 8 15 22	03 8 15 22	04 12 19 26	05 10 17 24	31 7 14 21 28	07 12 19 26	08 9 16 23 31
1								оу	оу	оу		
2	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	
3	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	
4	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	
1	2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
1	2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

Учебная практика

(производственное обучение)

Производственная практика

(по профилю специальности)

оу

о

S

X

::

=

г

Теоретическое обучение

Параллельно с теоретическим обучением

Концентрированное

Концентрированное

Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Каникулы

Государственная итоговая аттестация

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью
М.В.Варгу *член Центр* ЛИСТОВ

Директор ГАПОУ «НАУ» *М.В.Варгу* А.А.Граф

