

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум»

«02» сентября 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 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, включая промежуточную аттестацию	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7
1 курс	40	1	0	-	11	52
2 курс	36	2	3	-	11	52
3 курс	27	7	7	-	11	52
4 курс	16	7	16	2	2	43
Всего	112(4032)+ 7(252)=119(4284)	17-612	26-936	2	35	199

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар кондитер

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Кабинеты:

1. социально-экономических дисциплин;
2. иностранного языка в профессиональной деятельности;
3. информационных технологий в профессиональной деятельности;
4. химии;
5. экологических основ природопользования;
6. основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
7. товароведения продовольственных товаров;
8. технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
9. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

1. Химии;
2. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум» разработан на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, от 09.12.2016 N 1569 зарегистрирован Министерством юстиции (регистрационный N 44898 от 22.12.2016)

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), Информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Образовательная программа среднего (полного) общего образования реализуется образовательным учреждением в пределах основной профессиональной образовательной программой с учетом профиля получаемого профессионального образования (технический) в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- приказом 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»;

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186

«Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115

«Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- письмом Минобрнауки России от 19.12. 2014 г. № 06-1225 « О направлении Рекомендаций 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»;

- Информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925.

Образовательная программа среднего общего образования является единой для всех форм получения образования: очной, очно-заочной, заочной и реализуется на первом-третьем курсе.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели.

Общеобразовательные дисциплины на основе Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 «О направлении доработанных рекомендаций 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 и информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925 и с учетом профиля получаемого профессионального образования изучаются на базовом уровне и делятся на общие дисциплины, включая «Астрономию», учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией, руководствуясь табл. 2 Рекомендаций, 2015. На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения. Общеобразовательная учебная дисциплины «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 38 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506). Часы на изучение этой учебной дисциплины профессиональные образовательная организация выделяет за счет перераспределения часов, которые ранее были предусмотрены на изучение учебных дисциплины по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных по выбору обучающихся с учетом значимости общеобразовательной учебной дисциплины для освоения данной профессией.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии или специальности.

Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика», «Химия», «Биология».

В соответствии с Федеральным законом об образовании «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам СПО, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию (ГИА), которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования.

Согласно ФГОС СОО государственная итоговая аттестация обучающихся проводится по всем изучавшимся учебным предметам.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме единого государственного экзамена в обязательном порядке по учебным предметам: Русский язык, Математика, Иностранный язык.

При успешном прохождении ГИА обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (194 часа), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 26 недели (936 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр - 1 неделя, 3 семестр - 2 недели, 5 семестр - 4 недели, 6 семестр - 3 недели, 7 семестр 2 недели, 8 семестр - 5 недель. Производственная практика в объеме 26 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 4 семестр - 3 недели, 5 семестр - 3 недели, 6 семестр - 7 недель, 7 семестр - 4 недели, 8 семестр - 12 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПКРС

Федеральным государственным образовательным стандартом профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено использование 612 часов на вариативную часть ОП+756 часов за счет общеобразовательной подготовки. Всего 1368 часов. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Основы естествознания", "Татарский язык в профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций. Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности;
- на общепрофессиональный цикл (за счет часов общеобразовательной подготовки)-360 часов;
- на МДК-612 часов;
- на учебную и производственную практику (за счет часов общеобразовательной подготовки)-324 часа;

- на промежуточную аттестацию (за счет часов общеобразовательной подготовки)-36 часов

-на Государственную (итоговую) аттестацию-защита ВКР в виде демонстрационного экзамена(за счет часов общеобразовательной подготовки)-36 часов.

ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС

Анализ требований региональных работодателей, таких как Управление сельского хозяйства и продовольствия Тетюшского района и ПО «ХЛЕБ», Тетюшского района, предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих кадров, выявил необходимость введения в учебный план дополнительных дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы естествознания», «Татарский язык в профессиональной деятельности». Остальную вариативную часть распределили на увеличение объема часов дисциплин общепрофессионального цикла и МДК, учебной и производственной практик с учетом требований работодателей и согласно листа согласования. Считаем целесообразным использовать вариативную часть следующим образом:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной нагрузки, час.	Обязательная часть ОП, час.	Вариативная часть ОП, час	Общеобразовательная подготовка, час
1	2	3	4	5	6
ОД 00	Общеобразовательные учебные дисциплины	2052	0	0	2052
	<i>Общие дисциплины</i>				
ОУД.01	Русский язык	144	0	0	144
ОУД.02	Литература	224	0	0	224
ОУД.03	Иностранный язык	224	0	0	224
ОУД.04	Математика	304	0	0	304
ОУД.05	История	194	0	0	194
ОУД.06	Физическая культура	194	0	0	194
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	108	0	0	108
ОУД.08	Астрономия	38	0	0	38
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>				
ОУД.09	Информатика	194	0	0	194
ОУД.10	Химия	194	0	0	194
ОУД.11	Биология	126	0	0	126

ОУД.12	Родная литература	108	0	0	108
	Промежуточная аттестация (ОУД)	108	0	0	108
	Общепрофессиональный цикл	684	324	0	360
ОП. 01	<p>Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены</p> <p>В результате изучения дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств нового поколения и импортного производства - использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки ** - использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -алгоритм гигиенической оценки питьевой воды и источников водоснабжения - методику обеззараживания и улучшения качества питьевой воды - санитарные требования к кулинарной обработке продуктов -санитарные требования к хранению и раздаче готовых блюд. 	54	36	0	18
ОП. 02	<p>Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>В результате изучения дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества импортного пищевого сырья и экзотических продуктов; должен знать: -признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 	54	36	0	18

ОП. 03	<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>В результате изучения дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>обслуживать индукционные плиты, холодильное оборудование шоковой заморозки;</i> - <i>обслуживать пароконвектоматы;</i> - <i>составлять схемы расстановки оборудования в кулинарном и кондитерском производствах</i> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>принцип работы индукционных плит;</i> - <i>принцип работы холодильного оборудования шоковой заморозки.</i> - <i>назначение, устройство принцип работы пароконвектоматов;</i> - <i>схемы расстановки оборудования в кулинарном и кондитерском производствах</i> 	72	36	0	36
ОП.04	<p>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ориентироваться в показателях деятельности предприятий общественного питания</i> - <i>проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</i> - <i>планировать меню с учетом потребительских предпочтений</i> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>показатели деятельности предприятий общественного питания</i> - <i>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания</i> - <i>правила и технологии расчетов с потребителями</i> - <i>технологии наставничества и обучения на рабочих местах</i> 	54	36	0	18

	-факторы, влияющие на ценовую политику в меню -принципы управления предприятием питания				
ОП. 05	Основы калькуляции и учета В результате изучения дисциплины «Основы калькуляции и учёта» обучающийся должен уметь: <i>-составлять технологические карты</i> должен знать: <i>виды нормативно -технологической документации</i>	50	32	0	18
ОП.06	Охрана труда	54	36	0	18
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности В результате изучения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь <i>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</i> должен знать: -профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;	54	36	0	18
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36	36	0	0
ОП. 09	Физическая культура	40	40	0	0
ОП. 10	Основы естествознания <i>В результате изучения дисциплины Основы естествознания обучающийся должен выработать метапредметные компетенции:</i> <i>- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;</i> <i>—применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</i> <i>—умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;</i> <i>—умение использовать различные источники для</i>	72	0	0	72

	получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;				
ОП.11	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать информационные технологии для сбора, хранения и обработки информации; -применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -использовать информационные ресурсы для поиска и должен знать: -основные понятия автоматизированной обработки информации -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; -правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения 	72	0	0	72
ОП.12	<p>Татарский язык в профессиональной деятельности</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать языковые навыки; уметь правильно использовать языковые средства; работать с текстом, читать, переводить. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> грамматический и лексический материал в пределах программы; необходимый словарный запас; навыки грамотного письма в пределах, предусмотренных программой; 	72	0	0	72

	профессиональную лексику на татарском языке.				
П. 00	Профессиональный цикл	2988	2016	612	360
ПМ. 00	Профессиональные модули	2844	1872	612	360
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	372	248	52	72
МДК 01.01.	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>В результате изучения МДК.01.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>-работать с нормативно-технической документацией, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов должен знать:</i></p> <p><i>- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, весоизмерительных приборов.</i></p> <p><i>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</i></p> <p><i>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i></p>	50	32	18	0
МДК 01.02.	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>В результате изучения МДК.01.02. « Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен уметь <i>-проводить презентацию полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и</i></p>	106	72	34	0

	<p><i>нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</i> <i>способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов</i> 				
УП.01	<p>Учебная практика</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт: - <i>демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i></p> <p>-<i>демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i></p>	108	72	0	36
ПП 01.	<p>Производственная практика</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>по организации работы заготовочных цехов.</i> - <i>подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов из рыбы, нерыбных продуктов, из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</i> <i>по проведению презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i> 	108	72	0	36
ПМ 02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	814	556	222	36
МДК 02.01	<p>Организация приготовления подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок</p> <p>В результате изучения МДК.02.01 «Организация</p>	86	32	54	0

	<p>приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента должен знать:</i></p> <p><i>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, процессы хранения и подготовки к реализации.</i></p> <p><i>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</i></p> <p><i>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</i></p> <p><i>-правила утилизации отходов.</i></p>				
МДК 02.02	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок</p> <p>В результате изучения МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>проводить презентацию супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи должен знать:</i></p> <p><i>технологию приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i></p>	296	128	168	0
УП.02	<p>Учебная практика</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков</i></p>	180	144	0	36

	<i>подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи -демонстрации навыков презентации супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i>				
ПП 02.	Производственная практика	252	252	0	0
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	414	308	70	36
МДК 03.01	Организация приготовления подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь <i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен знать:</i> <i>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i> <i>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</i>	66	32	34	0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок В результате изучения МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь	132	96	36	0

	<i>-проводить презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен знать: технологию приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>				
УП.03	Учебная практика	72	72	0	0
ПП 03.	Производственная практика Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> <i>-демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	144	108	0	36
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	328	240	52	36
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся должен уметь: <i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i> должен знать: <i>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	46	32	14	0

	<i>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</i>				
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	102	64	38	0
УП.04	Учебная практика	72	72	0	0
ПП 04.	Производственная практика Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	108	72	0	36
ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	916	520	216	144
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий В результате изучения МДК.05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен уметь: <i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и</i>	82	32	50	0

	<p><i>рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. 				
МДК 05.02	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен иметь практический опыт: - <i>демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></p> <p>-<i>демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></p>	330	128	166	0
УП 05	<p>Учебная практика</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен иметь практический опыт: - <i>демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></p> <p>-<i>демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></p>	180	144	0	36
ПП 05	<p>Производственная практика</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен иметь практический опыт: - <i>демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных,</i></p>	324	216	0	108

	<i>мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>				
	Промежуточная аттестация (профессиональный цикл)	108	108	0	0
	Промежуточная аттестация (за счет часов общеобразовательной подготовки)	36	36		36
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация-защита ВКР в виде демонстрационного экзамена	72	36	0	36
	Всего:	5904	2376	612	2916

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум» создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и практических квалификационных работ. Обязательное требование-соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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