

Министерство просвещения Российской Федерации

Министерство образования и науки Республики Калмыкия

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение РК

«Калмыцкий государственный колледж нефти и газа»

Филиал Бюджетного профессионального образовательного учреждения РК

«Калмыцкий государственный колледж нефти и газа» в п Большой Царын

**ЛИСТ СОГЛОСОВАНИЯ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация:** Повар ↔кондитер

Срок обучения: 1 год10 мес.

Базовое образование: 11 классов

Общие сведения об организации

|  |  |
| --- | --- |
| Название организации | Руководитель (ФИО, должность) |
| ИП Канкаева Н.Б. | директор кафе «Теегин Айс» Канкаева Н.Б. |
| ИП Самойлова В.Н | заведующая столовой Самойлова В.Н. |

Программная документация, представляемая на согласование:

Рабочий учебный план

Вариативная часть учебного плана

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы учебных и производственных практик

Контрольно-оценочные средства

Структура ППКРС

1.Обьем обязательной учебной нагрузки ППКРС составляет: всего 2952 часов, в том числе инвариантная часть ППКРС 2340 часов

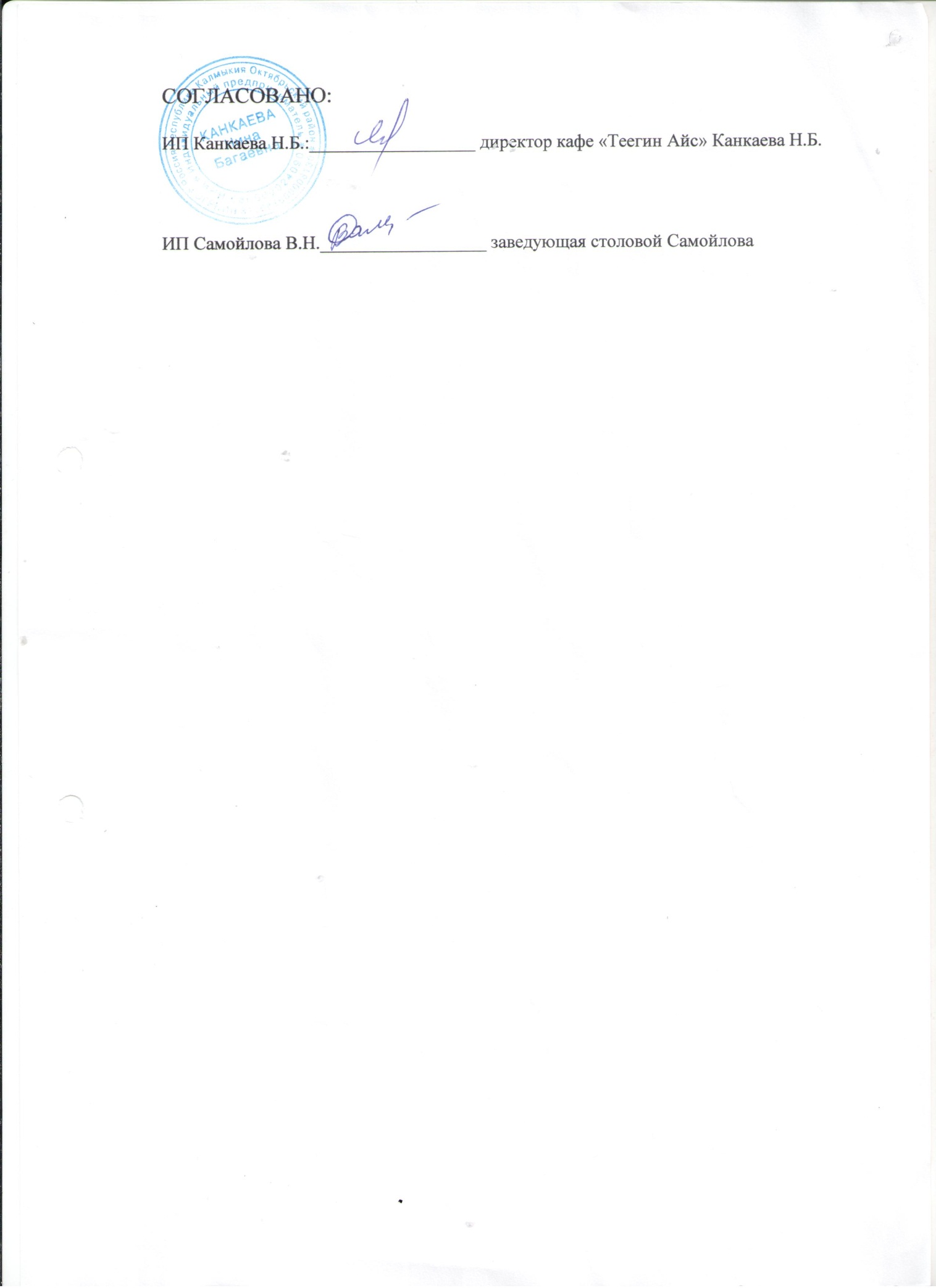
|  |
| --- |
| Инвариант (федеральный уровень) |
| Цикл общепрофессиональный -324  Цикл профессиональный –648  Раздел практика – 38 недель 1224 часов  Промежуточная аттестация – 108 часов  Итоговая аттестация - 36  Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК):  **ВПД 1**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  ПК 1.1 ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.  **ВПД 2**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента .  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента .  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента .  **ВПД 3**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента .  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента .  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  **ВПД 4** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента .  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента .  **ВПД 5** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента .  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента .  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента . |

2. Обьем вариативной части ППКРС составляет около - 612 час

Что дает возможность расширения и углубления 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.

Обязательная учебная нагрузка вариантной части распределена следующим образом

|  |  |
| --- | --- |
| Общепрофессиональный цикл | Профессиональный цикл |
| ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 32ч | МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 12 ч |
| ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 36ч | МДК02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 72 |
| ОП.11Организация обслуживании -36; | МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 36ч |
| ОП.12 Основы рисования и лепки – 36; | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 32 ч |
| ОП.13Эстетика и дизайн в оформление кулинарной и кондитерской продукции -36; | МДК 05.02 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 32ч |
| ОП.14 Основы предпринимательской деятельности -36; | Производственное обучение - 144ч (4 нед) |
| ОП.15 Деловой культура– 36 часов; |  |
| ОП.16 Культура профессиональной родной речи– 36 часов |  |

****

**Содержание**

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

**Раздел 5.Сструктура образовательной программы**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

**Раздел 7 Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организации оценочных процедур по программе**

**Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1.Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Приложение 2 Профессиональный стандарт Кондитер

Приложение 3 Профессиональный стандарт Повар

Приложение 4 Программа ГИА

Приложение 5 Рабочая программа воспитания

Программы профессиональных модулей.

Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийразнообразного ассортимента »

Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Программы учебных дисциплин.

Приложение II.1.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены »

Приложение II.2.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение II.3.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение II.4.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение II.5.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение II.6.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 «Охрана труда»

Приложение II.7.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение II.8.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение II.9.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Физическая культура»

Приложение 1I.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение II.11.Рабочая программа учебной дисциплины ОП 11 «Организация обслуживания»

Приложение 11.12 Рабочая программа ОП12 «Основы рисования и лепки»

Приложение 11.13 Рабочая программа ОП13 «Эстетика и дизайн в оформление кулинарной и кондитерской продукции»

Приложение 11.14 «Основы предпринимательской деятельности»

ПриложениеII.15.Рабочая программа учебной дисциплины ОП15 «Деловая культура»

Приложение II.16.Рабочая программа учебной дисциплины ОП16 « Культура профессиональной родной речи КПРР »

Приложение 11.17 УП Рабочая программа учебной практики

Приложение 11.18 ПП Рабочая программа производственной практики

Приложение 11.19 Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля

Приложение 11.20 Комплект контрольно-оценочных средств промежуточного контроля

Приложение 11.21 Комплект контрольно-оценочных средств по проведению ГИА

**Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее – ООП СПО разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

С учетом ПООП (примерной основной образовательной программы) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированный в государственном реестре ПООП под номером 43.01.09 -170331 от 31.03.2017

ОП ППКРС определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ППКРС СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

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

* 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 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
* Приказ Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 885\390 «О практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

-- Техническое описание компетенции « Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (Worldskills).

-- Техническое описание компетенции « Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (Worldskills).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ↔кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: ­­­­очная*.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 мес.*.*

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников[[1]](#footnote-1): 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификации |
| Повар-кондитер |
| 1 | 2 | 3 |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | осваивается |

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Показатели освоения компетенции[[2]](#footnote-2)** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | **Умения:** описывать значимость своей профессии ; |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии . |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

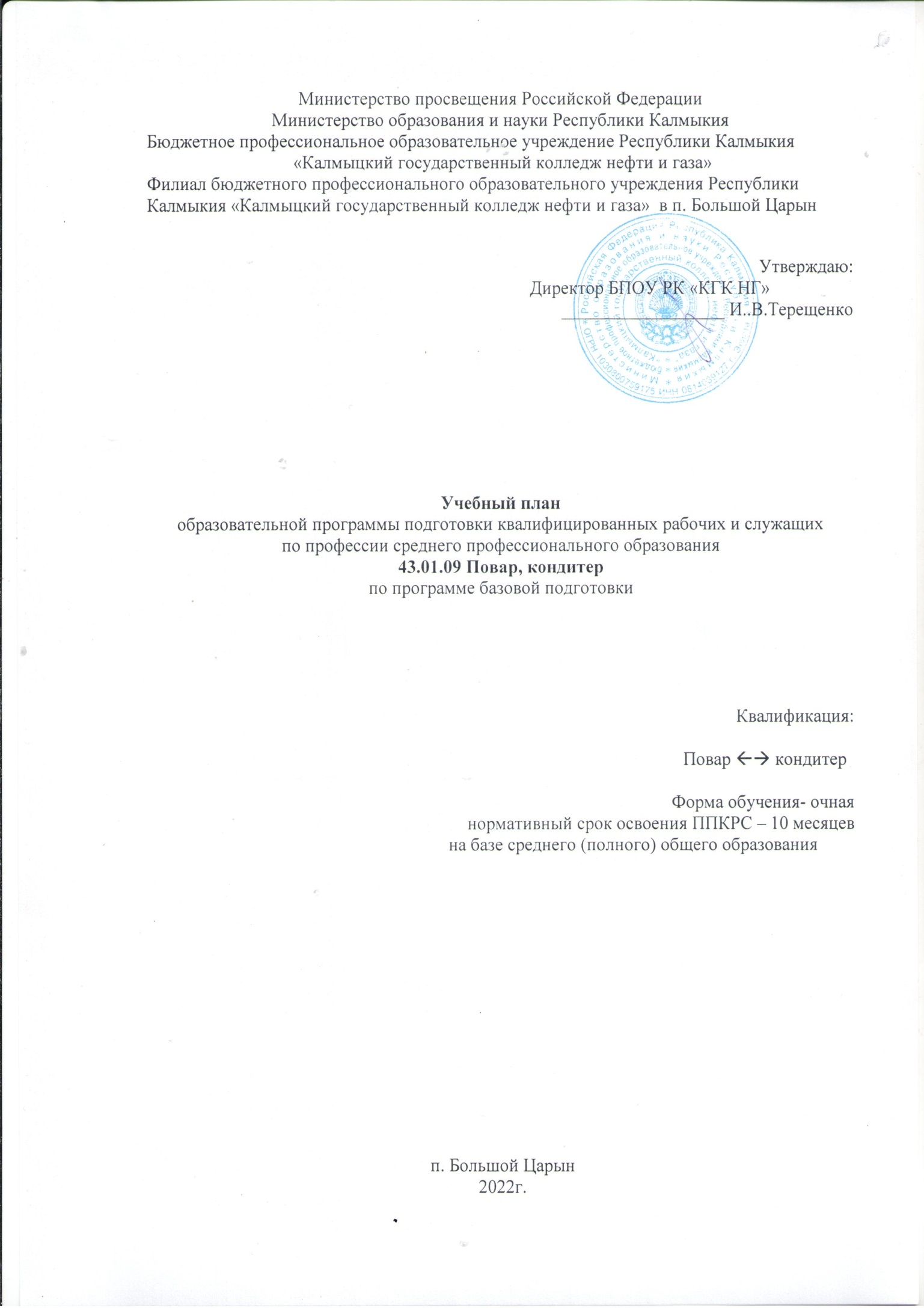
**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | *ПК1.1.*Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт: в** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| **Умения**   * визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;   * безопасно править кухонные ножи; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; * проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; * включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; * сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; * обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; * осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;   использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема продуктов по количеству и качеству; * ответственность за сохранность материальных ценностей; * правила снятия остатков на рабочем месте; * правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; * правила обращения с тарой поставщика;   правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика … | **Практический опыт:в**   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;   хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачественные продукты; * выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;   соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; * способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;   способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; * нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; * порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); * проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации * обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;   - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;   подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад;   виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
|  | ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение до момента использования; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:   - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;   * порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; * охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;   хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; * требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;   правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
|  | ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:   - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; * температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; * техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * рационально использовать продукты, полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; * соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;   творчески оформлять |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; * правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; * нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции * техника порционирования, варианты подачи соусов; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов;   требования к безопасности хранения готовых соусов |
|  | ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;   * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:   - замачивать в воде или молоке;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  - жарить предварительно отваренные;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;   владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки   ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  - формовать изделия из творога;  - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  - жарить на плоской поверхности;  - жарить, запекать на гриле;   * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  - подготавливать продукты для пиццы;  - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;   * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости; * техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке;   техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;   ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и - отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собс­твенном соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |

**Раздел 5 Структура образовательной программы**

**5.1 Сводные данные по бюджету времени, отведенного на освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| курс | **1 семестр** | | | **2 семестр** | | |
| **теория** | **практика** | **аттестация** | **теория** | **практика** | **аттестация** |
| 1курс | 540 | 72 |  | 288 | 540 | 36 |
| В т.ч ПА |  |  |  |  |  | 36 |
| 2курс | 432 | 180 |  | 180 | 576 | 108 |
| В т.ч. ПА |  |  |  |  |  | 72 |
| ГИА |  |  |  |  |  | 36 |
| итого | **972** | **252** |  | **468** | **1116** | **144** |

****

**5.2 Учебный план**

**Пояснительная записка**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. **Повар, кондитер** (далее ППКРС) среднего профессионального образования филиал БПОУ «КГКНГ», п. Большой Царын Октябрьского района Республики Калмыкия разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования, культуры и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции от 22 декабря 2016г. № 44898, Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 № 610н (зарегистрированного Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015г, регистрационный номер №39023), Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 № 597н (зарегистрированного Министерством юстиции РФ

21 сентября 2015г, регистрационный номер №38940), Профессионального стандарта

«Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 № 914н (зарегистрированного Министерством юстиции РФ 25 декабря

2015г, регистрационный номер №40270) Типового положения об образовательном учреждении , утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 марта 2001 г. № 196, Положения о филиалах бюджетного профессионального образовательного учреждения РК «КГКНГ» и с учетом ПООП СПО по профессии 43.01.09

«Повар, кондитер» , зарегистрированного в государственном реестре ПООП под номером

43.01.09-170331 от 31.03.2017г, Устава колледжа.

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** вводится в действие с 01 сентября 2022 г.

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной практик, вид государственной (итоговой) аттестации.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами СПО и расписанием учебных занятий.

Образовательные программы СПО разрабатываются и утверждаются учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер.** В колледже устанавливаются такие виды занятий, как урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных

занятий.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения,

учебной и производственной практик составляет 36 часов в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину "физическая культура»

- 40 часов в ППКРС. Объем часов реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения учебных дисциплин СПО по профессии на базе среднего общего образования в форме текущего

контроля и промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

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

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ воинской службы. Текущий контроль по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки

№ 96/134 от 24 февраля 2010 г. "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО и СПО и учебных пунктах" (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010г. №16866), освоение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" для юношей завершается военными сборами, которые проводятся в каникулярное время, в июле месяце в объеме 32 часов, и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся, является практика.

Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики организуются в соответствии с Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих ППКРС СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России 18 апреля 2013г. № 291 (зарегистрированного в Минюсте России 14 июня 2013 г. per. № 28785).

Учебная практика проводится в объеме 13 недель, производственная - в объеме 25 недель. Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессиональных модулей.

Практикоориентированность настоящей ППКРС СПО составляет 75%, что соответствует диапазону допустимых значений практикоориентированности

Пр = 752+368 \* 100 =75%

1440+1368

**Формирование вариативной части ППКРС**

Настоящим учебным планом предусмотрено распределение часов вариативной

части в объеме 612 часов.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций предусмотренных ФГОС увеличено количество аудиторных часов:

на освоение общепрофессиональных дисциплин - 32 часов;

на освоение профессиональных дисциплин – 184 часов на освоения производственного обучения – 144 часов

введены дополнительно дисциплины общепрофессионального цикла:

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 36ч

ОП.11Организация обслуживании -36;

ОП.12 Основы рисования и лепки – 36;

ОП.13Эстетика и дизайн в оформление кулинарной и кондитерской продукции -36;

для расширение возможностей выпускников при трудоустройстве: ОП.14 Основы предпринимательской деятельности -36;

ОП.15 Деловой культура– 36 часов;

с целью освоения регионального компонента введен предмет ОП.17 Культура профессиональной родной речи– 36 часов Всего: 612 час.

**Формы проведения консультаций**

Настоящим учебным планом предусмотрены консультации на каждый учебный год

по 100 часов, всего 200 часов. Определены формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные и устные.

**Формы проведения промежуточной аттестации**

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме зачетов,

дифференцированных зачетов и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, квалификационные экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии

43.01.09 **Повар, кондитер.**

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются училищем фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов учебы. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам - в форме дифференцированных зачетов; по профессиональным модулям - в форме квалификационных экзаменов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1неделя на 1 курсе, 2 недели на 2 курсе. Всего на освоение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих - 3 недели.

**Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает выполнение практической квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением об организации и проведении демонстрационного экзамена на соответствующий год

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2022-2024 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, разделов,  дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Обьем образовательной программы, час | | | | | | Распределение обязательной учебной  нагрузки (включая аудиторную учебную работу( обязательные учебные занятия) и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам  (час. в семестр) | | | |
| всего | Занятия во взаимодействии с  преподавателем, час | | | | Самостоятельная работа |
| 1 курс | | 2 курс | |
| Обучение по  дисциплинам, МДК,час | | Практика, час | |
| 1 семестр  17 нед | 2  семестр  23 нед | 3семестр  16 нед | 4  семестр  22 нед |
| всего | В т.ч  лаборатор ныхпракт ических занятий | учебная | Произ-  водствен-  ная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| обязательная часть учебных циклов и  практика | | 2808 |  | 1440 |  | 432 | 936 |  | 612 | 828 | 612 | 756 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | 608 | **608** | 312 | - | - | - | **284** | **196** | **68** | **60** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиология  питания, санитарии и гигиены | «-» | 36 | 36 | 12 | - | - | - | 36 | - | - | - |
| ОП. 02 | Основы товароведения  продовольственных товаров | «-» | 36 | 36 | 16 | - | - | - | 36 | - | - | - |
| ОП.03 | Техническое оснащение и  организация рабочего места | «ДЗ» | 68 | 68 | 24 | - | - | - | 68 | - | - | - |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы  профессиональной деятельности | «-/-» | 36 | 36 | 16 | - | - | - | - | 36 | - | - |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | «-» | 32 | 32 | 16 | - | - | - | - | 32 | - | - |
| ОП.06 | Охрана труда | «-/-/-» | 36 | 36 | 16 | - | - | - | - | - | 6 | 30 |
| ОП.07 | Иностранный язык в  профессиональной деятельности | «-/-» | 36 | 36 | 28 | - | - | - | 36 | - | - | - |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | «-/-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | - | 36 | - | - |
| ОП.09 | Физическая культура |  | 40 | 40 | 40 | - | - | - | - | 12 | 28 | - |
| ОП.10 | Информационные технологии в  профессиональной деятельности | «-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | 36 | - | - | - |
| ОП.11 | Организация обслуживания | «-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | 36 | - | - | - |
| ОП.12 | Основы рисования и лепки | «-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | - | 8 | 17 | 11 |
| ОП.13 | Эстетика и дизайн в оформление | «-/-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | - | - | 17 | 19 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | кулинарной и кондитерской  продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП14 | Основы предпринимательской  деятельности | «-/-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | - | 36 | - | - |
| ОП.15 | Деловая культура | «-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | 36 | - | - | - |
| ОП.16 | КПРР | «-» | 36 | 36 | 18 | - | - | - | - | 36 | - | - |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **2308** | **940** |  | **432** | **936** |  | **328** | **668** | **544** | **768** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **2200** | **832** | **440** | **432** | **936** | **-** | **328** | **632** | **544** | **696** |
| **Пм.01** | **Приготовление и подготовка к**  **реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **«-/Экв»** | **260** | **116** | 66 | **36** | **108** | **-** | **152** | **108** | **-** | **-** |
| МДК  01.01 | Организация приготовления,  подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | «ДЗ» | 32 | 32 | 16 | - | - | - | 32 | - | - | - |
| МДК  01.02 | Процессы приготовления,  подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | «ДЗ» | 84 | 84 | 50 | - | - | - | 84 | - | - | - |
| УП. 01 | Учебная практика | «ДЗ» | 36 | - | - | 36 |  | - | 36 |  |  |  |
| ПП. 01 | Производственная практика | «-/ДЗ» | 108 | - | - |  | 108 | - |  | 108 |  |  |
| **ПМ.**  **02** | **Приготовление, оформление и**  **подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **«-/Экв»** | **700** | **232** | 114 | **72** | **396** | **-** | **176** | **524** | **-** | **-** |
| МДК  02.01 | Организация приготовления,  подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | «ДЗ» | 32 | 32 | 16 | - | - | - | 32 | - | - | - |
| МДК  02.02 | процессы приготовления, подготовки  к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | «-/ДЗ» | 200 | 200 | 92 | - | - | - | 108 | 92 | - | - |
| УП.02 | Учебная практика | «ДЗ» | 72 | - | - | 72 |  | - | 36 | 36 |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | «-/ДЗ» | 396 | - | - |  | 396 | - | - | 396 |  |  |
| **ПМ 03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных**  **изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **«-/-/-**  **/Экв»** | **344** | **164** | 100 | **72** | **108** | **-** | **-** | **-** | **168** | **176** |
| МДК  03.01 | Организация приготовления,  подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | «-/-/ДЗ» | 32 | 32 | 16 | - | - | - | - | - | 32 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МДК  03.02 | Процессы приготовления,  подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | «-/-/-  /дз» | 132 | 132 | 84 | - | - | - | - | - | 100 | 32 |
| УП.03 | Учебная практика | «»-/-/-/ДЗ | 72 | - | - | 72 |  | - | - | - | 36 | 36 |
| ПП.03 | Производственная практика |  | 108 | - | - |  | 108 | - | - | - | - | 108 |
| **ПМ 04** | **Приготовление, оформление и**  **подготовка к реализации**  **холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**  **разнообразного ассортимента** | «-/-/-  /Экв» | **272** | **128** | 64 | **72** | **72** | **-** | **-** | **-** | **136** | **136** |
| МДК  04.01 | Организация приготовления,  подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | «-/-/-/ДЗ» | 32 | 32 | 16 | - | - | - | - | - | 32 |  |
| МДК  04.02 | Процессы приготовления,  подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | **«-/-/-/ДЗ»** | 96 | 96 | 48 | - | - | - | - | - | 68 | 28 |
| УП. 04 | Учебная практика | «-/-/-/ДЗ» | 72 | - | - | 72 |  | - | - | - | 36 | 36 |
| ПП. 04 | Производственная практика | «-/-/-/ДЗ» | 72 | - | - |  | 72 | - | - | - |  | 72 |
| **ПМ.**  **05** | **Приготовление, оформление и**  **подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **«-/-/-/кв»** | **624** | **192** | 96 | **180** | **252** | **-** | **-** | **-** | **240** | **384** |
| МДК  05.01 | Организация приготовления,  подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | «-/-/-/ДЗ» | 32 | 32 | 16 | - | - | - | - | - | 32 |  |
| МДК  05.02 | Процессы приготовления,  подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **«-/-/-/ДЗ»** | 160 | 160 | 80 | - | - | - | - | - | 100 | 60 |
| УП. 05 | Учебная практика | «-/-/-  /Экв» | 180 | 180 | - | 180 |  | - | - | - | 108 | 72 |
| ПП. 05 | Производственная практика | «-/-/-  /Экв» | 252 | 252 | - |  | 252 | - | - | - |  | 252 |
|  | **Промежуточная аттестация** |  | **108** | 108 |  |  |  |  | - | 36 | - | 72 |
|  | **ГИА** |  | **36** |  |  |  |  |  | **-** | **-** | **-** | **36** |
| **Итого** |  |  |  | **2952** |  |  |  |  | **612** | **864** | **612** | **864** |

**5.2.Календарный учебный график**

43.01.09 Повар, кондитер на 2022-2023 учебный год (1 курс)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Индекс** | | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | | **Виды учебной нагрузки** | | 31.08 – 6.09 | | Сентябрь | | | | 28.09 – 4.10 | | Октябрь | | | | 26.10 – 1.11 | | Ноябрь | | | | | 30.11 – 6.12 | | декабрь | | | | 28.12 – 3.01 | | Январь | | | | | 1.02 – 7.02 | | Февраль | | | | 1.03- 7.03 | | Март | | | | 29.03- 4.03 | | Апрель | | | | | 26.04 – 2.05 | | май | | | | | 31.05 – 6.06 | | Июнь | | | | 28.06 – 4.07 | | Июль | | | | | Август | | | | | | | 29 авг – 4 сент | | **Всего часов [[3]](#footnote-3)** |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | |  | |  | | 36 | | 37 | 38 | 39 | | 40 | | 41 | 42 | 43 | | 44 | | 45 | 46 | 47 | 48 | | 49 | | 50 | 51 | 52 | | 53 | | 01 | 02 | 03 | 04 | | 05 | | 06 | 07 | 08 | | 09 | | 10 | 11 | 12 | | 13 | | 14 | 15 | 16 | 17 | | 18 | | 19 | 20 | 21 | 22 | | 23 | | 24 | 25 | 26 | | 27 | | 28 | 29 | 30 | 31 | | 32 | 33 | | 34 | 35 | | |  | |
| Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | 5 | | 6 | 7 | 8 | | 9 | | 10 | 11 | 12 | 13 | | 14 | | 15 | 16 | 17 | | 18 | | 19 | 20 | 21 | 22 | | 23 | | 24 | 25 | 26 | | 27 | | 28 | 29 | 30 | | 31 | | 32 | 33 | 34 | 35 | | 36 | | 37 | ,38 | 39 | 40 | | 41 | | 42 | 43 | 44 | | 45 | | 46 | 47 | 48 | 49 | | 50 | 51 | | 52 | 53 | | |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональный цикл** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП.01** | | **Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена** | | обяз. уч. | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП.02** | | **Основы товароведения продовольственных товаров** | | обяз. уч. | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП.03** | | **Техническое оснащение и организация рабочего места** | | обяз. уч. | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 68 | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП.04** | | **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП.05** | | **Основы калькуляции и учета** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | - |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 32 | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП.07** | | **Иностранный язык в профессиональной деятельности** | | обяз. уч. | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| сам.р. с.  сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП08** | | **Безопасность жизнедеятельности** | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
|  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП 09** | | **Физическая культура** | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 40 | |
|  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП 10** | | **Информационные технологии** | |  | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
|  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ОП11** | | **Организация обслуживания** | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
|  | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| **ОП 12** | | **Основы рисования и лепки** | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | | - |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| **ОП 14** | | **Основы предпринимательской деятельности** | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| **ОП 15** | | **Деловая культура** | |  | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| **ОП 16** | | **КПРР** | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| **П.00** | | **Профессиональный цикл** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ПМ.00** | | **Профессиональные модули** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ПМ.01** | | Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| МДК.01.01 | | Организация приготовления и подготовки к реализхации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | обяз. уч. | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | - | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 32 | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| МДК.01.02 | | Процессы приготовления и подготовки к реализхации и кулинарных полуфабрикатов | | обяз. уч. | | 6 | | 6 | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | 6 | 6 | | 6 | | - | - | - | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 84 | |
| **УП. 01.** | | **Учебная практика** | | обяз. уч. | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
| **ПП.01.** | | **Производственная практика** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 36 | 36 | | 36 | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 108 | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ПМ.02** | | **Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| сам.р. с. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| МДК.02.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | обяз. уч. | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | - | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 32 | |
| сам.р.с.. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| МДК 02.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  | | 6 | | 6 | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | 6 | 6 | | 6 | | 12 | 12 | - | |  | |  | 10 | 10 | 10 | | 10 | | 10 | 10 | 10 | | 10 | | 12 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 200 | |
|  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **УП. 02.** | | **Учебная практика** | | обяз. уч. | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 4 | |  | |  | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 72 | |
| **ПП.02.** | | **Производственная практика** | | обяз. уч. | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 396 | |
|  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
|  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| **ПА** | | **Промежуточная аттестация** | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | 36 |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | 36 | |
|  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки | | | | | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| Всего часов в неделю самостоятельной работы студентов | | | | | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | |  | |
| Всего часов в неделю | | | | | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 |  | |  | |  | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 |  | |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  | | | **1476** | |

43.01.09 Повар, кондитер на 2022- 2024учебный год (2 курс)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Индекс** | | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | | **В**  30.08 -5.03 | | Сентябрь | | | | | 27.09- 3.10 | ктябрь | | | | | | 1.11 - 7.11 | | Ноябрь | | | 29.11- 5.12 | | дкабрь | | | | 27.12 -2.01 | | | яварь | | | | 31.01ё - 6.02 | | Февраль | | | | 28.02 - 6.03 | | март | | | | 28….03 - 3.04 | | апрелль | | | | | | 2.05 - 8.05 | | май | | | | 30.05 5.06 | | июнь | | | | 27.06 – 3.07 | | Июль | | | | | | Август | | | | | | 29 авг – 4 сент | | **Всего часов [[4]](#footnote-4)** |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | **35** | | 36 | 37 | 38 | 39 | | | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | | 45 | | 46 | 47 | | 48 | | 49 | 50 | 51 | | 52 | 53 | | 01 | 02 | 03 | | 04 | | 05 | 06 | 07 | | 08 | | 09 | 10 | 11 | | 12 | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | 18 | | 19 | 20 | 21 | | 22 | | 23 | 24 | 25 | | 26 | | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | 32 | 33 | 34 | | 35 | |  | |
|  | | Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **11** | | 2 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | 10 | | 11 | 12 | | 13 | | 14 | 15 | 16 | | 17 | 18 | | 19 | 20 | 21 | | 22 | | 23 | 24 | 25 | | 26 | | 27 | 28 | 29 | | 30 | | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | | 36 | | 37 | ,38 | 39 | | 40 | | 41 | 42 | 43 | | 44 | | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | | 50 | 51 | 52 | | 53 | |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональный цикл** | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ОП06** | | Охрана труда | | - | |  | - | - | - | | | - | - | - | - | - | | - | | - | - | | - | | 2 | 2 | 2 | |  |  | | 3 | 3 | 3 | | 3 | | 3 | 3 | 3 | | 3 | | 6 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 36 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | | 3 |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ОП09** | | Физическая культура | | - | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | - | - | - | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 28 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ОП012** | | Основы рисования и лепки | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1- |  | |  |  | | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 3 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 28 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ОП13** | | Эстетика и дизайн в оформление кулинарной и кондитерской  продукции | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 |  | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | |  |  | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 3 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 36 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ПМ00** | | **Профессиональные модули** | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ПМ 03** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных**  **изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **МДК**  **03.01** | | Организация приготовления,  подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | -2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | - | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 32 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| МДК 03.02 | | Процессы приготовления,  подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | - | | 6 | 6 | 6 | 6 | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | 4 | |  |  | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | - |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 132 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **УП** | | **учебная практика** | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | |  |  | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 72 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ПП0** | | **Производственная практика** | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | 36 | | 36 | | 36 |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 108 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ПМ 04** | | **Приготовление, оформление и**  **подготовка к реализации**  **холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**  **разнообразного ассортимента** | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **МДК 04.01** | | Организация приготовления,  подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | - | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | - | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 32 | |
| **МДК** | | Процессы приготовления,  подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | - | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | |  |  | | 3 | 3 | 3 | | 3 | | 3 | 3 | 3 | | 3 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 96 | |
| **УП04** | | **Учебная практика** | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | |  |  | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 4 | | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 72 | |
| **ПП04** | | **Производственная практика** | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | 36 | 36 |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 72 | |
|  | |  | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **ПМ05** | | **Приготовление, оформление и**  **подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| **МДК 05.01** | | Организация приготовления,  подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | - | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | - | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 32 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| МДК 05.02 | | Процессы приготовления,  подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | - | | 6 | 6 | 6 | 6 | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 6 | 4 | |  |  | | 7 | 7 | 7 | | 7 | | 7 | 7 | 7 | | 7 | | 8 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 160 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| УП 05 | | Учебная практика | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | |  |  | | 8 | 8 | 8 | | 8 | | 8 | 8 | 8 | | 8 | | 8 |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 180 | |
| **ПП05** | | Производственная практика | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 252 | |
| **ПА** | | Промежуточная аттестация | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | **36** |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | | **36** |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 72 | |
| **ПА** | | Государственная итоговая аттестация | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  | **36** |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | 36 | |
|  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки | | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| Всего часов в неделю самостоятельной работы студентов | | | |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |
| Всего часов в неделю | | | | 24 | | 36 | 36 | 36 | 36 | | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | **12** |  | |  | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | 36 |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | | **1476** | |

**Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности**

**6.1.** Кабинет «теоретического обучения по профессии Повар, кондитер», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами и стульями (по числу обучающихся); шкафами для хранения муляжей, инвентаря; раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями )

Лаборатории – учебная кухня

Залы:

Библиотека

Актовый зал

**6.1.2.** Материально-техническое оснащениелаборатории.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в т.ч. оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSrills по компетенции «Кондитерское дело», «Поварское дело»

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол, шкаф для столовой посуды

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Блендер ручной;

Мясорубка;

Миксер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная

**6.2 Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования

**Кухня организации общественного питания**

Весы настольные электронные;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная;

Пароконвектомат;

Фритюрница;

Электрогриль;

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайстер;

Соковыжималка;

Машина посудомочная;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер

**6.3 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *(указывается из пункта 1.4 (1.5) ФГОС СПО) и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *(указывается из пункта 1.4 (1.5) ФГОС СПО)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *(указывается из пункта 1.4 (1.5) ФГОС СПО)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

**Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе**

**Раздел 8. Разработчики ПООП**

Организация-разработчик: филиал БПОУ РК «КГКНГ » в Большой Царын

Составители::

Манджиева П.Г. – мастер производственного обучения

Нахаева Е.Б. зав. филиалом БПОУ РК «КГКНГ» в п Большой Царын

Сохуров И.О. – преподаватель

Достовалова Н.Д. - преподаватель

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. *Приведенные показатели имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности)* [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)