Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор - Санникова Татьяна Александровна, E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2022.06.01 13:57:14+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
«01» июня 2022 года.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированный рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Уровень образования- основное общее образование
Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС - 3 г. 10 мес.
Профиль получаемого среднего общего образования- естественно-научный

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический
Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Год обучения	Курс	№ группы
2022-2023	1	ПК –12
2023-2024	2	ПК – 12
2024-2025	3	ПК – 12
2025-2026	4	ПК – 12

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» (далее - ГБПОУ СГКСТД) разработан в соответствии с:

–Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся";

– Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569, зарегистрированного в Минюсте Российской Федерации 22.12.2016 № 44898.

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

- Профессиональным стандартом Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н.

- Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н;

- Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Минтруда России от 08.09.2015 №610н;

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. № 441 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464»;

- приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);

- приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

– примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию от 28 июня 2016 г. № 2/16-з;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464» (с изменениями);

– приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказом Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность,

электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";
- техническими требованиями Национального чемпионата рабочих профессий WorldSkills Rossia по компетенции Поварское дело.
– письмом Минобрнауки России от 03.08.2015 N 08-1189 "О направлении информации" (вместе с "Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов");
- письмом Минобрнауки РФ от 20.02.2017г. № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»)»;
- письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 02.07.2019 № 05-670 «О методических рекомендациях по финансовой грамотности»;
– письмом Министерства образования и науки Самарской области от 18.06.2020 №16.09.01/777-ту «О преподавании учебных предметов «Родной (русский) язык», «Литературное чтение на родном (русском) языке», «Родная (русская) литература»;
- методическими рекомендациями по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования, утвержденные распоряжением министерства образования и науки Самарской области от 14.07.2021 №667-р;
- Методическими рекомендациями по реализации учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования, утвержденные распоряжением министерства образования и науки Самарской области от 14.07.2021 №667-р.
-Методическим рекомендациям по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (на основании письма от 12.07.2018 № 380);
– концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98;
– письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 30.08.2021 №05-1136 «О направлении методик преподавания», в целях внедрения методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающие интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности.
– письмом ЦПО Самарской области от 12.07.2018 №381 «О направлении Методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
«Примерная основная образовательная программа среднего общего образования», одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 27.03.2017г. №3);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.02.09 Повар, кондитер, разработанная федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Сервис и туризм, зарегистрированная в реестре примерных основных образовательных программ в части образовательных программ среднего профессионального образования, № 43.01.09-170331 (дата регистрации в реестре: 31.03.2017г.);

Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна», утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 26.08.2015 № 344-од., с изменениями и дополнениями от 16.06.2016г. №210-од.;

- Локальные акты образовательной организации.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с «Планом учебного процесса» и расписанием занятий на учебный год.

1.2.2. Продолжительность учебной недели – шесть дней;

1.2.3. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 мин., занятия проводятся парами, перерыв между парами составляет 10 мин. и 30 мин. перерыв на обед.

1.2.4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

1.2.5. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета общего объёма образовательной нагрузки по дисциплинам. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные.

1.2.5. Общий объем каникулярного времени составляет 40 недель:

- на первом курсе 12 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 12 недель, в том числе 3 недели в зимний период;
- на третьем курсе 14 недель, в том числе 3 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели в зимний период.

1.2.6. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях по ПМ.01 рассредоточено, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 концентрированно. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального учебного цикла.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами организаций.

1.2.7. Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 78,4 процента от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (21,6 процентов) дает возможность расширения и (или) 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

1.2.8. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия. Высокая практик ориентированность дисциплин и МДК позволяет более детально и качественно сформировать умения, общие и профессиональные компетенции у всех категорий обучающихся.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

1.3.1. Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии с приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480), примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию от 28 июня 2016 г. № 2/16-з;

Содержание образовательной программы при реализации среднего общего образования определено естественнонаучным профилем.

1.3.2. Для реализации среднего общего образования учебным планом предусмотрено изучение общих предметов, что составляет 60% (1318 час) от цикла общеобразовательных предметов; по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных предметов, что составляет 40% (878 час.).

В общеобразовательном цикле учебного плана предусмотрено изучение три учебных предмета, «Математика», «Химия» и «Биологи» на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области.

В рамках изучения общих учебных предметов предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта с учетом специфики осваиваемой образовательной программы.

Учебным планом ППКРС предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального (ых) проекта (ов). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебных предметов, «История» и «Основы безопасности жизнедеятельности» и объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 46 часа, из них 10 часов самостоятельной работы, 30 часов консультации, 6 часов отводится на защиту индивидуального проекта.

1.3.3. При реализации среднего общего образования в пределах ППКРС учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по предметам «Русский язык», «Математика» в письменной форме и по дисциплине «Иностранный язык», «Биология» и «Химия», изучаемой с учетом получаемой профессии СПО в форме, определяемой преподавателем соответствующего учебного предмета. В учебном предмете «Русский язык» предусмотрено освоение образовательных результатов из предметной области «Родной язык и родная литература». Обучение по предмету «Русский язык» осуществляется интегрировано с предметом «Родной язык», что отражено в рабочей программе «Русский язык».

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

1.4.1. Для удовлетворения потребностей рынка труда и работодателей, с учетом специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 612 часов обязательной учебной нагрузки использована на введение новых дисциплин, увеличение объема обязательных дисциплин и междисциплинарных курсов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности ГБПОУ СГКСТД.

Распределение объема вариативной части учебных циклов ППКРС и обоснование необходимости их введения представлены в приложении к учебному плану ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приложение 1)

1.4.2. Согласно методическим рекомендациям по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области из вариативной части в общий гуманитарный и социально-экономический цикл введены дисциплины «Общие компетенции профессионала» - 36 часов; «Рынок труда и

профессиональная карьера» - 6 часов и в профессиональный цикл общепрофессиональная дисциплина «Основы предпринимательства» - 24 часа.
На основании Распоряжения министерства образования и науки Самарской области от 14.07.2021 г. №667-р " Об утверждении методических рекомендаций " по реализации учебного модуля "Нравственные основы семейной жизни", введена дисциплина ОГСЭ.15 Психология общения с объемом 36 часов, в которую включен этот модуль в количестве 24 часов. На основании методических рекомендаций по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования, утвержденные распоряжением министерства образования и науки Самарской области от 14.07.2021 №667-р введена дисциплина ОГСЭ.07 Социально значимая деятельность с объемом 36 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.
1.5.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
1.5.3. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), по МДК в форме дифференцированного зачета, экзамена, по ПМ в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и итоговая оценка.
1.5.4. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Физическая культура» не включается в общее количество необходимых форм промежуточной аттестации.
1.5.5. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, опыт практической деятельности и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГБПОУ СГКСТД созданы условия для максимального приближения фонда оценочных средств по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины (междисциплинарные курсы).
1.5.6. 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 военной службы.
1.5.7. Обучающиеся имеют право на пере зачёт соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других

образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа и методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

1.6 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации ППКРС

1.6.1. Учебный план ППКРС составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

1.6.2. В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессионального модуля конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

1.6.3. ГБПОУ СГКСТД самостоятельно определяет профиль профессионального образования с учетом специфики основной образовательной программы – социально-экономический. Реализация ППКРС осуществляется ГБПОУ СГКСТД на государственном языке Российской Федерации.

1.6.4 Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся общепрофессионального и профессионального учебных циклов, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1.6.5. ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональному модулю.

1.6.6. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

1.6.7. Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин/профессионального модуля рабочего учебного плана. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу профессионального модуля (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

1.6.8. ГБПОУ СГКСТД предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

1.6.9. ГБПОУ СГКСТД при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

1.6.10. Реализация ППКРС обеспечивает:

– выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимся профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ГБПОУ СГКСТД обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых учебных дисциплин и профессионального модуля.

ГБПОУ СГКСТД обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Приложение 1

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППКРС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Распределение вариативной части учебного плана ППКРС по учебным циклам

Таблица 1

Индексы учебных циклов и обязательная учебная нагрузка по учебным циклам по ФГОС, часов		**Распределение вариативной части (ВЧ) по учебным циклам, часов**		
		Всего	**В том числе**	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	**На введение дополнительных дисциплин (ПМ)**
О.00	2196	-	-	-
ОП.00	630	306	166	140
П.00	3006	846	846	-
Государственная итоговая аттестация	72	36	36	-
Итого	5904	1188	1048	140

1.2. Обоснование:

Таблица 2

Учебные циклы	**Наименование дисциплин, ПМ вариативной**	**Кол-во часов**	**Основные результаты изучения дисциплин, ПМ вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема**

	части	**по УП**	**часов)**
ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: -рассчитывать энергетическую ценность блюд, приготовленных с использованием новых видов сырья с использованием современных технологий; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей с учетом новых видов сырья с использованием современных технологий. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - новые методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - назначение специального питания, характеристику специальных рационом питания
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	40	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: - проводить органолептическую оценку качества и безопасности новых видов продовольственных продуктов и сырья, используемых для приготовления блюд с использованием современных технологий. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения новых видов продовольственных продуктов и сырья, используемых для приготовления блюд с использованием современных технологий.
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	34	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: - эксплуатировать новые виды оборудования; -организовывать рабочее место, используя новые виды производственного инвентаря и оборудования; -проводить учет сырья и готовой продукции на производстве. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: -устройство новых видов оборудования; -правила эксплуатации новых видов оборудования; -назначение и использование новых видов производственного инвентаря; -правила организации рабочего места с использованием новых видов инвентаря и оборудования.
ОП.10.	Общие компетенции профессионала	36	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: – уметь анализировать ситуацию; – уметь планировать деятельность; – уметь планировать ресурсы; – уметь осуществлять текущий контроль деятельности; – уметь делать оценку результатов деятельности; – уметь искать информацию; – уметь извлекать информацию и первично ее обрабатывать; – уметь обрабатывать информацию; – уметь работа в команде; – уметь вести монолог; – знать социальную значимость своей будущей профессии; – знать требования работодателя к работнику; – знать оценку социальной значимости своей будущей профессии.

ОП.07.	Рынок труда и профессиональная карьера	6	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: – уметь давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; – уметь аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; – уметь составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; – уметь составлять резюме с учётом специфики работодателя; – уметь применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; – уметь оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; – уметь корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; – уметь задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; – уметь объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; – уметь анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном направлении; – уметь давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. – знать степень востребованности специальности на рынке труда; – знать элементы инфраструктуры для поиска работы; – знать основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; – знать разделы резюме с учётом специфики работодателя; – знать внутренние ресурсы для профессионального роста в определённом направлении; – знать трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты.
ОП.08.	Основы предпринимательства	24	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: - уметь выбирать верные методы решения управленческих задач; - уметь давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; - уметь аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры предпринимательства; - уметь правильно использовать современные способы организации собственного бизнеса; - уметь предлагаю идею бизнеса на основании выявленных потребностей; - уметь составлять резюме с учетом специфики работодателя; - уметь применять основные правила в сфере предпринимательства на свою профессиональную деятельность в условиях рынка; - уметь грамотно разбираться в организационно-правовых формах предприятий; - уметь обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес – идеи; - уметь задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия профессионального решения; - уметь анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для развития и роста предприятия; - уметь объяснять причины, побуждающие работника к открытию собственного бизнеса;

			- уметь на основе экономического анализа логично и обосновано определять уровень экономического развития страны, делать из этого анализа научные выводы и обобщения; - уметь на основе содержания законов экономики познавать явления и процессы, происходящие в обществе; - уметь умело применять экономические знания и делать практические выводы из его анализа в целях эффективности своей профессиональной деятельности; - уметь определять налоговый режим для реализации бизнес – идея; - уметь определять потенциальную возможность получения субсидий субъектами предпринимательства на территории Самарской области. - знать современные характеристики предпринимательства, как вида деятельности, как системы научных знаний об особенностях и методологической основе организации бизнеса; - знать теорию и методологию предпринимательства; - знать особенности развития малого организационно – экономические формы ведения предпринимательской деятельности; - знать элементы инфраструктуры сфер бизнеса; - знать основные разделы бизнес – плана предприятия; - знать внутренние ресурсы для профессиональной деятельности предприятия; - знать трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты; - знать методику выбора и реализации предпринимательской идеи.
ОП.13	Основы национальной кухни	74	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен -уметь распознавать кухню той или иной страны; -уметь выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира; -знать эволюцию способов приготовления блюд; -знать особенности питания народов стран мира; -знать особенности национальных кухонь разных народов; -знать технические приемы изготовления национальных блюд; -знать обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов.
ОП.14	Социально-значимая деятельность	36	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы
ОП.15	Психология общения	36	– уметь применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; – уметь использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; – уметь объяснять собственную позицию (отношение) к конкретным нравственным ситуациям в семье; – уметь осознанно выбирать способы поведения в конкретных жизненных ситуациях в соответствии с освоенными базовыми семейными ценностями; – знать взаимосвязь общения и деятельности; – знать цели, функции, виды и уровни общения; – знать роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; – знать механизмы взаимопонимания в общении; – знать техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; – знать источники, причины, виды и способы разрешения

			конфликтов; – знать приемы саморегуляции в процессе общения. – знать смысл ключевых понятий (базовых семейных ценностей): семья, брак, любовь, дружба, личность, половые различия, нравственные законы, стадии развития семьи, адаптация к семейной жизни, нормы брака; – знать основы морали и нравственности, их значения в выстраивании конструктивных межличностных отношений в семье и обществе; – знать взаимосвязь внутренней и внешней жизни человека
ПМ.01 МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	12	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** – подготовки к работе, безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**: – выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:** - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПМ.01 МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	70	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** -обработки различными методами, подготовки различных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика с использованием новых технологий, В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**: -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ, В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:** - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills, - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ПП.01.	Производственная практика	72	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -приготовления, порционирования (комплектовании) упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями. **уметь:** -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, -распознавать недоброкачественные продукты, -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ, -проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья на предприятии общественного питания, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills.
ПМ.02 МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовки к работе, безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:** -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
ПМ.02 МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	54	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**: -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос;

			В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:** -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -использовать новые технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:** -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills.
УП.02	Учебная практика	72	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складировании неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведения расчетов с потребителями. **уметь:** -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом

			требований к безопасности готовой продукции.
УП.03	Учебная практика	72	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведения расчетов с потребителями **уметь:** -рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПП.03	Производственная практика	144	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведения расчетов с потребителями **уметь:** -рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

			-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции на предприятии общественного питания.
ПМ.04 МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **знать:** -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills.
УП.04	Учебная практика	36	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **уметь:** -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы

			приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПП.04	Производственная практика	72	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **уметь:** -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции на предприятии общественного питания.
ПМ.05 МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** – подготовки к работе, безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **знать:** -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
ПМ.05 МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	30	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

	мучных кондитерских изделий.		-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; **знать:** -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills ; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
УП.05	Учебная практика	36	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями уметь: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

ПП.05	Производственная практика	144	В ходе освоения вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен **иметь практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями уметь: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности на предприятии общественного питания.
	Государственная итоговая аттестация	36	

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	34	2	5		11	52
II курс	37	4	0		11	52
III курс	18	7	16		11	52
IV курс	16	9	14	2	2	43
Всего	**105**	**22**	**35**	**2**	**35**	**199**

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																								
		1	2	3	4	5	6	7	8	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс						2 курс						3 курс						4 курс					
		Экзамены, зачеты, зачеты диффиринцированные										Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр			
												Всего занятий	в т.ч по учебным дисциплинам и МДК		Консультации			17			24			17			24			17			24			17			24		
													Лекций, уроков	Лаб. и практ. Занятий				16\1/0	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	18\1/5	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	15\2/0	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	22\2/0	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	7\2/8	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	11\5/8	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	8\5\4	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	8\4\10,2	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	всего недель 164
																																									РАСЧЕТНОЕ кол-во часов на дисциплину
																																								общее количество недель обучения
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**									**2196**	**10**	**2186**	**1030**	**1052**	**68**	**0**	**36**																							
ОУП.00	**Общие предметы**	**4з/10дз/3э**								**1318**	**10**	**1308**	**584**	**640**	**60**	**0**	**24**	**234**	**0**	**0**	**282**	**17**	**0**	**270**	**4**	**0**	**462**	**6**	**24**	**208**	**2**	**6**	**60**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	1516
ОУП.01	Русский язык	дз	дз		Э					162	0	162	78	68	**10**		**6**	34			40			36			46		6												156
ОУП.02	Литература		дз		дз					150	0	150	150	0				32			44			34			40													150
ОУП.03	Иностранный язык		дз		Э					200	0	200	12	172	**10**		**6**	32			48			32			82		6												194
ОУП.04	История		дз		дз					160	0	160	126	34				32			46			34			48													160
ОУП.05	Математика			дз	Э					288	0	288	92	180	**10**		**6**	64			74			58			86		6												282
ОУП.06	Астрономия				дз					36	0	36	30	6													36													36
ОУП.07	Физическая культура	з	з	з	з	дз				174	0	174	4	170				40			30			34			46			24										174
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности				дз					102	0	102	92	10										30			72													
	Индивидуальный проект									46	10	36	0	0	**30**		**6**							12	4		18	6	6											
ОУП.00	**Предметы по выбору из обязательных предметных областей**	**0з/4дз/2э**								**558**	**0**	**558**	**276**	**262**	**8**	**0**	**12**	**96**	**0**	**0**	**110**	**0**	**0**	**98**	**0**	**0**	**122**	**0**	**6**	**104**	**0**	**0**	**44**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	574
ОУП.09	Информатика			дз			дз			218	0	218	48	170				32			32			32			38			40			44							218
ОУП.10	Биология		дз		Э					150	0	150	104	36	**4**		**6**	32			40			32			40		6											144
ОУП.11	Химия		дз			Э				190	0	190	124	56	**4**		**6**	32			38			34			44			36		6								184
УП.00	**Дополнительные предметы**	**0з/2дз/0э**								**320**	**0**	**320**	**170**	**150**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**0**	**40**	**0**	**0**	**34**	**0**	**0**	**44**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**46**	**0**	**0**	312
УП.01	Основы рисования и лепки								дз	170	0	170	36	134																			88			36			46			170
УП.02	Экономика				дз					150	0	150	134	16				32			40			34			44													150
УП.03	Экология и анализ качества пищевых продуктов Самарского региона*								дз*	170*	0*	154*	20*	134*																			88*			36*			46*			
УП.04	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*				дз*					150*	0*	150*	134*	16*				32*			40*			34*			44*													
	Всего	**4з/16дз/5э**								2196	96	2100	964	1052	**60**	**0**	**24**																							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**4з/6дз/4э**								**630**	**32**	**526**	**246**	**240**	**22**	**0**	**18**	**122**	**10**	**6**	**70**	**6**	**12**	**24**	**0**	**0**	**42**	**0**	**0**	**38**	**4**	**0**	**136**	**14**	**6**	**66**	**4**	**0**	**66**	**4**	**6**	564
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	э								56	4	52	28	12	6	0	6	46	4	6																				46
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		э							76	6	70	36	20	8	0	6	30	2		34	4	6																	64
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		э							70	6	64	40	10	8	0	6	28	4		30	2	6																	58
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности					дз				36	4	32	28	4		0														32	4									32
ОП.05	Основы калькуляции и учета						дз			32	0	32	20	12		0																	32								32
ОП.06	Охрана труда						дз			36	4	32	26	6		0																	32	4							32
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности						дз			36	0	36	0	36		0																	32	4							32
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности								дз	36	0	36	18	18		0																							36			36

ОП.09	Физическая культура						дз			40	0	40	0	40		0																	34	6								34
ОП.10	Общие компетенции профессионала	з		з						36	0	36	0	36		0		18						18																		36
ОП.11	Рынок труда и профессиональная карьера							з		6	0	6	0	6		0																				6						6
ОП.12	Основы предпринимательства							з		24	0	24	0	24		0																				24						24
ОП.13	Основы национальной кухни								Э	74	8	66	50	16		0																				30	4		30	4	6	
ОП.14	Социально-значимая деятельность							дз		36	0	36	0	36		0					6			6			6			6			6			6						
ОП.15	Психология общения				дз					36	0	36	36	0		0											36															
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**0з/14дз/11э**								**3006**	**80**	**2926**	**396**	**318**	**58**	**2052**	**102**	**102**	**4**	**6**	**308**	**12**	**24**	**164**	**12**	**6**	**134**	**12**	**0**	**430**	**10**	**24**	**544**	**14**	**24**	**470**	**12**	**24**	**624**	**22**	**24**	2776
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**									**456**	**16**	**440**	**112**	**38**	**14**	**252**	**24**													**0**			**0**			**0**			**0**			0
МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э								44	4	40	12	18	4		6	34	4	6																						34
МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э							142	12	130	100	20	4		6	32			92	12	6																			124
УП.01	**Учебная практика**		дз							72	0	72				72		36			36																					72
ПП.01.	**Производственная практика**		дз							180	0	180				180					180																					180
	Экзамен квалификационный		Эк							18		18			6		12						18																			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**									**760**	**32**	**728**	**112**	**74**	**14**	**504**	**24**										0												**0**			0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			Э						50	4	46	12	24	4		6							40	4	6	0															40
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				дз	Э				188	28	160	100	50	4		6							52	8		62	12		40	8	6										154
УП.02	**Учебная практика**					дз				216	0	216				216								**72**			**72**			**72**												216
ПП.02	**Производственная практика**					дз				288	0	288				288														288												288
	Экзамен квалификационный					Эк				18		18			6		12															18										
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**									**614**	**14**	**600**	**54**	**50**	**10**	**468**	**18**							**0**			**0**															0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					дз				32	2	30	20	10		0	0													30	2											30
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						Э			96	12	84	34	40	4	0	6																76	14	6							76
УП.03	**Учебная практика**						дз			180	0	180				180																	**180**									180
ПП.03	**Производственная практика**						дз			288	0	288				288																	288									288
	Экзамен квалификационный						Эк			18		18			6		12																		18							
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**									**382**	**6**	**376**	**42**	**54**	**10**	**252**	**18**							**0**			**0**															0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							дз		32	0	32	24	8																						32						32

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							Э		80	6	74	18	46	4		6																			64	10	6				64
УП.04	**Учебная практика**							дз		108	0	108				108																				**108**						108
ПП.04	**Производственная практика**							дз		144	0	144				144																				144						144
	Экзамен квалификационный							Эк		18		18			6		12																					18				
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**									**794**	**12**	**782**	**76**	**102**	**10**	**576**	**18**							**0**			**0**			**0**			**0**									0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.								дз	42	4	38	28	10																						18			18	6		36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.								Э	158	8	150	48	92	4		6																			32	2		102	16	6	134
УП.05	**Учебная практика**								дз	216	0	216				216																				**72**			**144**			216
ПП.05	**Производственная практика**								дз	360	0	360				360																							**360**			360
	Экзамен квалификационный								Эк	18		18			6		12																								**18**	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**									72		72																											72			72
	Самостоятельная работа																																									
	Всего	**8з/36дз/20э**								**5904**	**122**	**5710**	**1672**	**1610**	**148**	**2052**	**156**																									0
										5724		5516																														
																		612			864			612			864			612			864			612			864			

Государственная (итоговая) аттестация 2 недели
В виде демонстрационного экзамена

Всего																										
Дисциплин и МДК	**586**	**14**	**12**	**810**	**18**	**36**	**590**	**16**	**6**	**816**	**18**	**30**	**568**	**14**	**30**	**812**	**28**	**24**	**572**	**16**	**24**	**808**	**26**	**30**	5904	5904
Учебной практики	36			36			72			72			72			180			180			144			792	
Производственной практики/	0			180			0			0			288			288			144			360			1260	
Экзаменов	2			4			1			3			3			2			2			3			20	
Диф.зачетов	1			8			2			7			5			7			4			5			39	
Зачетов	2			1			2			1			0			0			2			0			8	

З - зачет
дз - дифференцированный зачет
Э - экзамен
Эк - экзамен квалификационный
*** дисциплина по выбору**

Число часов в неделю	36,0			36,0			36,0			36,0			36,0			36,0			36,0			36,0		
Избыток часов	0			0			0			0			0			0			0			0		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал