

СОГЛАСОВАНО


2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Ленинградский
политехнический колледж»
Р.Р.Миняев
31 августа 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Ленинградский политехнический колледж»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования:** *социально-экономический*

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I	39/1404				2/72		11	52
II	30,1/1082	4/144	5/180		1,9/70		11	52
III	26,9/970	7/252	7/252		1,1/38		10	52
IV	16/576	7/252	6/216	4/144	2/72	6/216	2	43
Всего	112/4032	18/648	18/648	4/144	7/252	6/216	34	199

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

Кабинеты:

1. Русского языка и литературы
2. Татарского языка и литературы
3. Общественных дисциплин
4. Физики
5. Химии
6. Математики
7. Информатики и ИКТ
8. Социально-экономических дисциплин
9. Иностранного языка
10. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11. Информационных технологий в профессиональной деятельности
12. Экологических основ природопользования
13. Технологии кулинарного и кондитерского производства
14. Организации хранения и контроля запасов сырья
15. Организации обслуживания
16. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
17. Безопасности жизнедеятельности
18. Охраны труда

Лаборатории:

19. Химии;
20. Учебная кухня
21. Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

22. Спортивный зал;
23. Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

24. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ленинградский политехнический колледж» разработан на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции России от 20 декабря 2016 года N 44828;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 года № 613;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)
- Устава государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ленинградский политехнический колледж», утвержденный Приказом Министерством образования и науки РФ от 16 июня 2022 года №под-1069/22.

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости). Объем учебной

нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального;
- профессионального

и раздел:

- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен).

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования: программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело профиль профессионального образования – естественнонаучный.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования формируется в соответствии с ФГОС СОО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 года № 613.

Реализация среднего общего образования предполагает работу над индивидуальным проектом. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий, включая игровые виды подготовки (за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них 48 часов на освоение основ военной службы – для подгрупп юношей и на освоение основ медицинских знаний – для подгрупп девушек. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины и проводится в сроки, определенные планом учебного процесса по данной дисциплине. Формы текущего контроля – устный опрос, собеседование, письменные задания, лабораторные и расчетно-графические работы, рефераты, эссе и иные творческие работы, отчет по практике или исследовательской работе, компьютерное тестирование, контрольные работы, тесты. Для текущего контроля успеваемости используются контрольно измерительные материалы, разработанные преподавателями колледжа и утвержденные согласно установленному порядку, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

При реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности предусмотрено выполнение курсовых проектов (работ) по МДК: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 4 семестр, и МДК МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 8 семестр (выполнение курсового проекта (работы) реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение).

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний, обучающихся: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план колледжа, должны выставляться итоговые оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»; экзамен (квалификационный) оценивается «ВПД освоен» или «ВПД не освоен»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Производственная практика оценивается как «Зачтено» или «Не зачтено» по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в рамках промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период на каждом курсе.

Внеурочная деятельность организуется по направлениям развития личности (спортивно-оздоровительное, духовно-нравственное, социальное, общеинтеллектуальное, общекультурное) в таких формах как художественные, культурологические, филологические, хоровые студии, сетевые сообщества, школьные спортивные клубы и секции, конференции, олимпиады, военно-патриотические объединения, экскурсии, соревнования, поисковые и научные исследования, общественно полезные практики и другие формы на добровольной основе в соответствии с выбором участников образовательных отношений

Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время - 11 недель и составляет 10 месяцев.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределяется на изучение общих и по выбору из обязательных предметных областей учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени,

отведенного на их освоение. Вариативная часть (**1296 часов**) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Индекс	Наименование дисциплины	Дополнительные знания и умения	Кол-во часов
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	<p>Знать: различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли; нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров.</p> <p>Уметь: строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; пользоваться словарями русского языка.</p>	78
ОГСЭ.07	Татарский язык в профессиональной деятельности	<p>Уметь: общаться (устно и письменно) на татарском языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) тексты на татарском языке профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; использовать татарский язык в профессиональной деятельности (устное деловое общение: собеседование, переговоры, обмен мнениями); заполнять образцы деловой документации.</p> <p>Знать: стандарты оформления деловой документации; особенности устной речи, принятые в сфере делового общения в иноязычной среде.</p>	78
ОГСЭ.08	Семьеведение	<p>Знать: основные понятия изучаемые семьеведением; правовые основы функционирования институтов брака и семьи; экономические особенности ведения современного домохозяйства; гендерные аспекты современных ролей и статусов; особенности положения первого ребенка и последующих детей в семье; причины и</p>	40

		<p>последствия падения рождаемости для государства и семьи; цену родительства и детства; проблемы родительства в современном обществе; альтернативные формы брака и семьи; этно-конфессиональные особенности брачно-семейных отношений.</p> <p>Уметь: использовать полученные знания при сдаче единого государственного экзамена и собеседовании при поступлении в вуз; применять полученную информацию при самостоятельном анализе ситуации в брачно-семейной и гендерной сферах в современном российском обществе; осуществлять диагностику семейных проблем в известных ему семьях с целью выбора наиболее оптимального способа их решения.</p>	
ЕН.01	Химия	<p>Направлено на расширение и углубление умения описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов, выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений.</p>	10
ЕН.03	Математика	<p>Направлено на расширение и углубление умения применять математические методы для решения профессиональных задач.</p>	60
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Направлено на расширение и углубление умений оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	10
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	<p>Направлено на расширение и углубление умения организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	10
ОП.04	Организация обслуживания	<p>Направлено на расширение и углубление умений разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы.</p>	16
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Направлено на расширение и углубление умений защищать свои права в соответствии с гражданским,</p>	8

		гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	<p>Знать: классификацию и ассортимент продовольственных товаров; товароведную характеристику продовольственных товаров; оценку; факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество; упаковку и маркировку; условия хранения</p> <p>Уметь: распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам; распознавать ассортимент; проводить органолептическую оценку качества продовольственных товаров; диагностировать дефекты продовольственных товаров; работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары</p>	120
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	<p>Знать: сущность и содержание бухгалтерского учета в общественном питании; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет хозяйственных операций</p> <p>Уметь: ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности</p>	98
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Знать: Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; Части рыбы, используемые в кулинарии; Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; Способы приготовления основных бульонов и их применение; Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании</p>	42

		<p>оборудования и инвентаря.</p> <p>Уметь: Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</p>	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Знать: Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Виды соусов и правила их приготовления; Виды супов и правила их приготовления; Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</p> <p>Уметь: Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; Применять все методы тепловой обработки; Учитывать сроки обработки сырья; Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</p>	16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	<p>Знать: Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Виды соусов и правила их</p>	18

	изделий, закусок сложного ассортимента	<p>приготовления; Виды супов и правила их приготовления; Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</p> <p>Уметь: Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки в реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Знать: Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; Сезонность и колебание цен на ингредиенты; Рыночные принципы торговли; Важность экономии при приготовлении блюд;</p> <p>Уметь: Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</p>	20
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Знать: Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; Тенденции в презентации блюд;</p> <p>Уметь: Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</p>	54
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>Знать: Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и напитков, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства; Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией; Ингредиенты, используемые в</p>	46

		<p>приготовлении горячих, холодных, порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость;</p> <p>Уметь: Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций; Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные; Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни;</p>	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>Знать: Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями; Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты; Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов; Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов.</p> <p>Уметь: Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков; Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний; Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов;</p>	74
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Знать: Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник; Процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур; Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный</p>	28

		<p>продукт.</p> <p>Уметь: Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия; Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант; Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой; Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста; Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов; Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами.</p>	
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Знать: Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто; Влияние сырья на тесто; Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения; Когда использовать комплексный безопасный способ приготовления теста для хлебобулочных изделий; Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного; Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов.</p> <p>Уметь: Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата; Регулировать процесс брожения; Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы; Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры; Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры.</p>	53
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного	<p>Знать: Важность эффективной командной работы; Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с</p>	29

	персонала	<p>установленными ограничениями и бюджетом.</p> <p>Уметь: Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; Рассчитывать время и трудовые ресурсы; Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; Самостоятельно определять цели и достигать их; Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное</p>	
МДК.07.01	Организация и производство работ по профессии "Повар"	<p>Знать: Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Виды соусов и правила их приготовления; Виды супов и правила их приготовления; Классические гарниры и дополнения к основным блюдам</p> <p>Уметь: Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; Применять все методы тепловой обработки; Учитывать сроки обработки сырья; Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: - Супы</p>	172

		и соусы; Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	
УП.04	Учебная практика	Уметь: Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста; Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката; Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства; Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей; Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата; Регулировать процесс брожения; Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы; Выбравать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры; Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры.	108
УП.07	Учебная практика	Уметь: Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;	72

		Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов	
ПП.07	Производственная практика	Направлено на расширение и углубление умения обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	36
Итого:			1296

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 39 недель; 17 недель в первом семестре и 22 недель во втором семестре. По окончании 1 курса предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели). Обучающиеся сдают экзамены по дисциплинам: ОУД.01 Русский язык, ОУД.07 Математика, ОУД.13 Информатика, ОУД.14 Химия.

На втором курсе предусмотрено теоретическое обучение 32 недели, 16 недель в третьем семестре и 16 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрено проведение учебной практики – 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится учебная практика – 3 недели (108 часов) и производственная практика – 5 недель (180 часов). На втором курсе предусмотрена промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамены по дисциплинам и МДК: ЕН.03 Математика, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организации питания, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и комплексный экзамен по

профессиональным модулям ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

На третьем курсе на теоретическое обучение отводится 28 недель, 14 недель в пятом семестре и 14 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрено проведение учебной практики – 3 недели (108 часов) и производственной практики – 2 недели (72 часа). В шестом семестре предусмотрено проведение учебной практики – 4 недели (144 часа) и производственной практики – 7 недель (252 часа). На третьем курсе проводится промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамены по дисциплинам и МДК: ЕН.01 Химия, ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании и комплексный экзамен по профессиональным модулям ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

На четвертом курсе на теоретическое обучение отводится 18 недель, 11 недель в седьмом семестре и 7 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусмотрено проведение учебной практик – 4 недели (144 часа) и производственной практики – 2 недели (72 часа). В восьмом семестре предусмотрено проведение учебной практики – 3 недели (108 часов) и производственной практики – 4 недели (144 часа). На четвертом курсе проводится промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамены по МДК: МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, МДК.07.01 Организация и производство работ по профессии "Повар" и экзамены по профессиональным модулям ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - повар.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, представление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и прочее).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, представление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, представление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) и демонстрационный экзамен. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На подготовку выпускной квалификационной работы отведено 4 недели, на защиту – 2 неделя.

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

творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения и успешной сдачи ГИА выпускникам выдается диплом о получении среднего профессионального и среднего общего образования с присвоением квалификаций специалист по поварскому и кондитерскому делу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.








СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР:	И.В.Степанова
Заместитель директора по УПР:	Л.В.Гараева
Заместитель директора по НМР:	Н.Б.Щербакова
Заместитель директора по ВР:	О.П.Фролова
Председатель методической комиссии общеобразовательных дисциплин:	Г.М.Юсупова
Председатель методической комиссии сервис и машиностроение:	Е.Н.Салимгараева
Заведующий отделением:	И.В.Афанасьева

творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения и успешной сдачи ГИА выпускникам выдается диплом о получении среднего профессионального и среднего общего образования с присвоением квалификаций специалист по поварскому и кондитерскому делу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР:		И.В.Степанова
Заместитель директора по УПР:		Л.В.Гараева
Заместитель директора по НМР:		Н.Б.Щербакова
Заместитель директора по ВР:		О.П.Фролова
Председатель методической комиссии общеобразовательных дисциплин:		Г.М.Юсупова
Председатель методической комиссии сервис и машиностроение:		Е.Н.Салимгараева
Заведующий отделением:		И.В.Афанасьева