

Утверждаю
Директор ГБПОУ АО "Камызякский
сельскохозяйственный колледж"
С.В. Безьязыков
"01" сентября 2023 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Камызякский сельскохозяйственный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	С преподавателем				Промежут. аттестация	Курс 1			Курс 2									
									Всего	в том числе				Семестр 1		Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4				
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации		Курс. Работа	17 нед	23 1/6 нед	15 2/3 (1) нед	20 1/3 (3) нед	Объём ОП	С препод.	Промежут. аттестация	Объём ОП	С препод.	Промежут. аттестация	Объём ОП	С препод.
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	11		8	1476	66	1388	580	800	8		22	612	602		864	786	22						
СО	Среднее общее образование	4	1	11		8	1476	66	1388	580	800	8		22	612	602		864	786	22						
ОУП	Общие учебные предметы	4	1	11		8	1476	66	1388	580	800	8		22	612	602		864	786	22						
ОУП.01	Русский язык	2				1	100	10	86	42	42	2		4	36	36		64	50	4						
ОУП.02	Литература			2		1	108		108	54	54				36	36		64	50	4						
ОУП.03	Математика	2		1			204	10	190	94	94	2		4	44	44		64	64							
ОУП.04	Иностранный язык					1	144		144		144				80	80		124	110	4						
ОУП.05	Информатика	2		1			144	10	130	8	120	2		4	62	62		82	82							
ОУП.06	Физика					1	108		108	54	54				54	54		90	76	4						
ОУП.07	Химия					1	128		128	64	64				44	44		64	64							
ОУП.08	Биология					1	72		72	36	36				32	32		96	96							
ОУП.09	История					1	136		136	112	24				32	32		40	40							
ОУП.10	Обществознание	2					88	10	74	60	12	2		4	48	48		88	88							
ОУП.11	География						72		72	36	36							88	74	4						
ОУП.12	Физическая культура		1	2			72		72		72				72	72										
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности						68		68	20	48				30	30		42	42							
*	Индивидуальный проект (предметом не является)					2	32	26						6	68	68										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	23	5	33	2	14	4248	104	4006	1419	1109	6	32	138							612	574	12	864	808	24
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	5		5	472	12	460	192	268										118	112		74	74	
ОГСЭ.01	Основы философии						48	2	46	46																
ОГСЭ.02	История			3			48	2	46	46																
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		3-7	164	6	158	36	122										48	46				
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8			164		164	30	134										38	34		32	32	
ОГСЭ.05	Психология общения			8			48	2	46	34	12										32	32		42	42	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1		2	180	10	164	126	36	2		6							32	30		78	74	
ЕН.01	Химия	5				34	144	10	128	90	36	2		6							32	30		42	38	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4			36		36	36											32	30		42	38	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		10		3	814	34	768	416	348	4		12									36	36		
																					296	276	6	220	202	6

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам											Объём ОП																
		Курс 3			Курс 4			Курс 4		Курс 4																			
		Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7		Семестр 8			Обяз. часть	Вар. часть															
		8 1/6 (8) нед			12 (12) нед			8 1/3 (8) нед		9 2/3 (8) нед																			
Объём ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация																		
1	2											28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41				
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																												
СО	Среднее общее образование																												
ОУП	Общие учебные предметы																												
ОУП.01	Русский язык																												
ОУП.02	Литература																												
ОУП.03	Математика																												
ОУП.04	Иностранный язык																												
ОУП.05	Информатика																												
ОУП.06	Физика																												
ОУП.07	Химия																												
ОУП.08	Биология																												
ОУП.09	История																												
ОУП.10	Обществознание																												
ОУП.11	География																												
ОУП.12	Физическая культура																												
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности																												
*	Индивидуальный проект (предметом не является)																												
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА											612	572	30	900	848	36	612	580	24	648	624	12	2772	1476				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл											26	24		30	30		62	62		162	158		432	40				
ОГСЭ.01	Основы философии																												
ОГСЭ.02	История																				48	46		36	12				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности											14	12		14	14		30	30		36	36		164					
ОГСЭ.04	Физическая культура											12	12		16	16		32	32		30	30		164					
ОГСЭ.05	Психология общения																				48	46		32	16				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл											70	60	6											180				
ЕН.01	Химия											70	60	6											144				
ЕН.02	Экологические основы природопользования																								36				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл											48	46		154	152					96	92		612	202				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам											Объём ОП			
		Курс 3						Курс 4								
		Семестр 5 8 1/6 (8) нед			Семестр 6 12 (12) нед			Семестр 7 8 1/3 (8) нед			Семестр 8 9 2/3 (8) нед		Обяз. часть	Вар. часть		
		Объём ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Объём ОП	С препод.			Про меж ут. аттестация	
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				106	96	6	154	142	12					212	48
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				38	30	6								32	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				32	30		40	34	6					36	36
УП.04.01	Учебная практика	час			час	36		час	36		час				72	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			час			час	72		час				72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю							6		6						6
	Всего часов по МДК							6		6						6
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							396	376	12					230	166
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							48	43	3					16	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							162	153	3					34	128
УП.05.01	Учебная практика	час			час			час	72		час				72	
ПП.05.01	Производственная практика	час			час			час	108		час				108	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю							6		6						6
	Всего часов по МДК							6		6						6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала										246	230	12	204	42	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам											Объём ОП			
		Курс 3						Курс 4								
		Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8					
		8 1/6 (8) нед			12 (12) нед			8 1/3 (8) нед			9 2/3 (8) нед					
Объём ОП	С препод.	Про меж ут. атте стация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. атте стация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. атте стация	Объём ОП	С препод.	Про меж ут. атте стация	Обяз. часть	Вар. часть			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала											96	86	6	96	
УП.06.01	Учебная практика	час			час			час			час	36				36
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			час			час			час	108			108	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю											6		6		6
	Всего часов по МДК											6		6		6
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	294	274	18												586
МДК.07.01	Освоение профессии "Повар"															154
МДК.07.02	Освоение профессии "Кондитер"	66	58	6												132
УП.07.01	Учебная практика по профессии "Повар"	час			час			час			час					72
УП.07.02	Учебная практика по профессии "Кондитер"	час	72		час			час			час					72
ПП.07.01	Производственная практика по профессии "Повар"	час	72		час			час			час					72
ПП.07.02	производственная практика по профессии "Кондитер"	час	72		час			час			час					72
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю (квалификационный)	12		12												12
	Всего часов по МДК															12
	Практическая подготовка	час	288		час	432		час	288		час	144				
	Учебная практика	час	144		час	108		час	108		час	36				
	Производственная (по профилю специальности) практика	час	144		час	324		час	180		час	108				
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час			час			час			час	144			144	
	Государственная итоговая аттестация	час			час			час			час	216				
	Защита выпускной квалификационной работы	час			час			час			час	216			216	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	572	30	900	848	36	612	580	24	864	840	12	4464	1476	
	Экзамены (без учета физ. культуры)	4			3			3			2					
	Зачеты (без учета физ. культуры)															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5			5			2			7					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1									1					

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[6]	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
				[6]	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
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
6	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика
8	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[7]	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
				[7]	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

Пояснительная записка

1. Нормативные основы формирования учебного плана

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе следующих документов:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
- Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119)
- Приказ Минобрнауки России от 27.12.2016 N 1663 "Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2017 N 45376)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296)

С учетом

1. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2021 г., регистрационный N 68148);

2. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

3. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).

2. Общие положения

Содержание образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется образовательной программой разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и предполагает освоение следующих видов деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очной форме обучения.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализована как часть образовательной программы – учебная и производственная практики.

Срок получения образования по учебному плану в очной форме обучения составляет: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Для определения объема образовательной программы применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3. Структура учебного плана

Структура образовательной программы (таблица N 1) включает:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственную итоговую аттестацию.

Таблица N 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432
Математический и общий естественнонаучный цикл	180
Общепрофессиональный цикл	612
Профессиональный цикл	1728
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	4428

В рамках образовательной программы выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных

соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 69,49 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом 30,51 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, использована для дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Вариативная часть представлена в виде:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вар. часть
1	2	3
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1296
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	40
ОГСЭ.01	Основы философии	12
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.05	Психология общения	16
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	202
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	8
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	8
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	16
ОПЦ.10	Основы национальных кухонь мира	52
ОПЦ.11	Основы рисования и лепки	38
ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности	48
ОПЦ.13	Основы финансовой грамотности	32
ПЦ	Профессиональный цикл	1054
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	58

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6
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	138
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	98
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6
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	196
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	122
УП.03.01	Учебная практика	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6
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	48
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6
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	166
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	128
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	42
УП.06.01	Учебная практика	36
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих,	406

	должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии "Повар"	154
МДК.07.02	Освоение профессии "Кондитер"	132
УП.07.01	Учебная практика	72
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	36
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	12
	ОБЪЕМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	1296

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практики должно выделено 71 процент от объема учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определенной учебным планом.

В качестве форм промежуточной аттестации использованы:

- Экзамены (в том числе комплексные)
- Зачеты
- Дифференцированные зачеты (в том числе комплексные)
- Курсовая работа

Семестровый контроль не входит в промежуточную аттестацию и относится к другим формам контроля.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

- "Основы философии",
- "История",
- "Психология общения",
- "Иностранный язык в профессиональной деятельности",
- "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

При формировании учебного плана должна предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

- "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена",
- "Организация хранения и контроль запасов и сырья",
- "Техническое оснащение организаций питания",
- "Организация обслуживания",
- "Основы экономики, менеджмента и маркетинга",
- "Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний",
- "Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии",
- "Охрана труда",

- "Безопасность жизнедеятельности",
- "Основы национальных кухонь мира".
- "Основы предпринимательской деятельности".
- "Основы рисования и лепки".
- "Основы финансовой грамотности".

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, сформированные в соответствии с видами деятельности:

Вид деятельности	Профессиональный модуль
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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	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
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	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
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.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
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	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
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются в несколько периодов. Типы практики устанавливаются внутри каждого модуля по видам в соответствии с основной таблицей учебного плана.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)).

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл составлен на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФООП СОО.

Обязательная часть среднего общего образования (общеобразовательного цикла в пределах ОПОП) составляет 100%, от общего объема общеобразовательного цикла.

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело за счет введения профильных предметов (математика, информатика, обществознание), соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного естественнонаучного профиля.

Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СМОО, ФГОС СПО и ФООП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 6-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями, перечень учебных предметов, учебных курсов.

Количество учебных занятий 1476 часов, которые реализуются на 1 курсе (по 36 часов в неделю).

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение следующих учебных предметов на базовом или углубленном уровне.

Предметные области	Учебные предметы
Русский язык и литература	Русский язык
	Литература
Иностранные языки	Иностранный язык
Математика и информатика	Математика
	Информатика
Общественно-научные предметы	История
	Обществознание
	География
Естественно-научные предметы	Физика
	Химия
	Биология
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура
	Основы безопасности жизнедеятельности

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план определяет состав и объем учебных предметов, курсов, а также их распределение по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план содержит 13 обязательных учебных предметов:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности

и предусматривает изучение 3 учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей социально-экономическому профилю обучения предметной области (Общественно-научные предметы) и смежной с ней предметной области (Математика и информатика).

Согласовано:

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Начальник отдела по учебно-производственной работе

Председатель ЦК ОГСЭ-1 и правовых дисциплин

Председатель ЦК экономических и бухгалтерских дисциплин

Председатель ЦК математических и естественнонаучных дисциплин



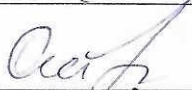
И.Е. Боброва



Н.А. Сурикова



Д.К. Турганова



Л.В. Стульникова



Т.И. Кеценова