

наименование образовательного учреждения (организации)

09.12.2016 № 1565

код наименование специальности

квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

год начала подготовки к 2022

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

[illegible]

	Неделя отсутствует
--	--------------------

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)					
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1										11	52	
II	30	1080	16	576	14	504	2	1	1	6		6	3		3				11	52	
III	27	972	12	432	15	540	2	1	1	5	2	3	8	2	6				10	52	
IV	22	792	11,5	414	10,5	378	1	0,5	0,5	3	2	1	5	3	2	4		4	6	2	43

3. План учебного процесса

3. План учебного процесса																												
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающегося, час										1 семестр р 16 нед	2 семестр р 23 нед	3 семестр р 16 нед	4 семестр р 14 нед	5 семестр р 12 нед	6 семестр р 15 нед	7 семестр 11,5 нед	8 семестр 10,5 нед
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		Самостоятельная	Во взаимодействии с преподавателем							Практика									
												Всего	в том числе				Консультации	Промежуточная аттестация										
													в форме практической подготовки	Теор. обучение	Лаб и пр. занятия	Курс. Работы/ИП												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
	час/нед																			36	36							
ОУП.00	Общеобразовательный цикл									1404		1404	54	960	418	20	6	20		576	828							
	Общие									894		894		616	274		4	12		374	520							
ОУП.01	Русский язык	э								78		78		76			2	6		78								
ОУП.02	Литература		дз							118		118		118							118							
ОУП.03	Иностранный язык		дз							118		118			118					48	70							
ОУП.04	Математика		э							234		234		232			2	6		82	152							
ОУП.05	История		дз							118		118		118						48	70							
ОУП.06	Физическая культура	дз	дз							118		118		2	116					48	70							
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз								70		70		40	30					70								
ОУП.08	Астрономия		дз							40		40		30	10						40							
	По выбору из обязательных предметных областей									354		354		264	68	20	2	8		114	240							
ОУП.09	Родной язык		дз							40		40		40							40							
ОУП.10	Химия		э							118		118		70	26	20	2	8		64	54							
ОУП.11	Экономика		дз							118		118		96	22					50	68							
ОУП.12	Обществознание		дз							78		78		58	20						78							
	Элективные курсы									156		156	54	80	76					88	68							
ЭК.01	Основы проектной деятельности	дз								40		40		20	20					40								
ЭК.02	Введение в специальность		дз							116		116	54	60	56					48	68							
	Промежуточная аттестация									72																		
	Итого									1476		1404	54	960	418	20	6	20		576	828							
	час/нед																					36	36	36	36	36	36	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									496	58	438	10	84	354							72	68	48	68	48	192	
ОГСЭ.01	Основы философии								дз	48	9	39	0	31	8												48	
ОГСЭ.02	История								дз	48	9	39	0	31	8												48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			з	з	з	з	з	дз	176	18	158	0		158							36	34	24	34	24	24	
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура			з	з	з	з	з	дз	176	18	158	0	2	156							36	34	24	34	24	24	
ОГСЭ.05	Психология общения								дз	48	4	44	10	20	24												48	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл									180	16	164	48	102	60		2	8				88	56		36			
ЕН.01	Химия				э					144	12	132	44	70	60		2	8				88	56					

ЕН.02	Экологические основы природопользования						ДЗ			36	4	32	4	32									36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл									832	40	792	375	444	340		8	32					160	136	146	174	104	112
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				ДЗ					118	4	114	71	70	44								64	54				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья				ДЗ					114	4	110	65	70	40								64	50				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания				ДЗ					64	4	60	26	34	26								32	32				
ОП.04	Организация обслуживания							Э		96	4	92	30	60	30		2	8								36	60	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э			138	6	132	62	68	62		2	8							138			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							ДЗ		52	2	50	6	34	16													52
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					Э				96	4	92	72	18	72		2	8						96				
ОП.08	Охрана труда						ДЗ			36	2	34	8	26	8										36			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ			68	6	62	4	40	22											68		
ОП.10	Метрология и стандартизация					Э				50	4	46	31	24	20		2	8						50				
П.00	Профессиональный цикл									2416	70	1266	1544	668	524	60	14	56	1080				256	244	238	262	262	74
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента									178	8	98	104	54	42		2	8	72				56	50				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов									50	4	46	16	30	16								30	20				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов									56	4	52	16	24	26		2						26	30				
УП.01.01	Учебная практика					ДЗ				36	час	1	36	нед					36					36				
ПП.01.01	Производственная практика					ДЗ				36	час	1	36	нед					36					36				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю					ЭК											8											
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									664	12	328	380	190	106	30	2	8	324						56	80	204	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента									132	4	128	36	82	36	10								32	30	70		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента									208	8	200	20	108	70	20	2							24	50	134		
УП.02.01	Учебная практика						ДЗ			144	час	4	144	нед					144						36	36	72	
ПП.02.01	Производственная практика						ДЗ			180	час	5	180	нед					180							72	108	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю						ЭК										8											
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									288	10	134	204	72	60		2	8	144						54	90		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента									60	4	56	20	36	20										30	30		

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								84	6	78	40	36	40		2								24	60		
УП.03.01	Учебная практика						ДЗ		36	час	1	36	нед					36						36			
ПП.03.01	Производственная практика						ДЗ		108	час	3	108	нед					108						108			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю						ЭК										8										
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								182	10	64	136	34	28		2	8	108						74			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								30	4	26	10	16	10									30				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								44	6	38	18	18	18		2							44				
УП.04.01	Учебная практика						ДЗ		36	час	1	36	нед					36					36				
ПП.04.01	Производственная практика						ДЗ		72	час	2	72	нед					72					72				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю						ЭК										8										
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								218	10	136	138	68	66		2	8	72					54	92			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента								50	4	46	22	24	22								30	20				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента								96	6	90	44	44	44		2						24	72				
УП.05.01	Учебная практика						ДЗ		36	час	1	36	нед					36					36				
ПП.05.01	Производственная практика						ДЗ		36	час	1	36	нед					36					36				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю						ЭК										8										
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								240	6	126	150	52	42	30	2	8	108					0	58	74		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								132	6	126	42	52	42	30	2									58	74	
УП.06.01	Учебная практика						ДЗ		36	час	1	36	нед					36								36	
ПП.06.01	Производственная практика						ДЗ		72	час	2	72	нед					72								72	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю						ЭК										8										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер)								646	14	380	432	198	180		2	8	252				200	194				
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции								208	8	200	90	108	90		2						100	108				
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				Э				186	6	180	90	90	90								100	86				
УП.07.01	Учебная практика						ДЗ		180	час	5	180	нед					180					180				
ПП.07.01	Производственная практика						ДЗ		72	час	2	72	нед					72					72				

ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю				КЭ											8											
	Учебная и производственная практики									час			нед	30			1080				324	144	324	180	108		
УП	Учебная практика									час			нед	14							216	72	108	72	36		
ПП	Производственная практика									час			нед	16							108	72	216	108	72		
ПДП	Преддипломная практика								ДЗ	144	час	144	144	нед	4		144										
ПА	Промежуточная аттестация									час	180		нед	5		180/96											
ГИА	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен									216	час	216		нед	6												
	ИТОГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК									4464	184	2660	2121	1298	1278	60	24	180	1224								
	ВСЕГО ПО ПРЕДМЕТАМ, ДИСЦИПЛИНАМ И МДК									5940	184	4064	2175	2258	1696	80	30	252	1224	576	828	576	504	432	540	414	378
	Экзаменов																		1	2	1	3	3	3	1	2	
	Дифференцированных зачётов																		2	8	0	7	2	6	3	7	

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план Частного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский экономико-технологический колледж» разработан на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело” (действующая редакция);
- приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" ;
- приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (действующая редакция);
- приказа Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"(действующая редакция);
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(действующая редакция);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 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 июня 2013 г. № 464"
- приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"(действующая редакция);
- приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (действующая редакция);

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Согласно календарному графику учебного процесса учебный год начинается 1 сентября, завершается согласно календарного учебного графика. Объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность учебных занятий – 45 минут, занятия сгруппированы парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю.

Учебная дисциплина «Физическая культура» изучаются на протяжении всего срока освоения ППССЗ. Программы предмета

«Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплины «Физическая культура» в составе общего гуманитарного и социально-экономического цикла реализуются последовательно.

При проведении лабораторных работ и практических занятий по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных учебным планом, осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

За весь период обучения предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ – по 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 – 30 часов и по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 30 часов.

При реализации программы учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" предусмотрено изучение основ военной службы в объеме 48 часов, в том числе для подгрупп юношей – учебные сборы, для подгрупп девушек – освоение основ медицинских знаний в объеме 35 часов соответственно.

Объем часов на промежуточную аттестацию составляет 180 часов, в том числе – 96 часов – на проведение экзаменов по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям и 84 часа – на подготовку обучающихся к промежуточной аттестации

Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет по дисциплине; дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной дисциплине; комплексный дифференцированный зачет, экзамен по отдельной дисциплине; экзамен квалификационный по профессиональному модулю, квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

На 2 курсе экзамен по дисциплине Химия, на 3 курсе экзамен по дисциплине Метрология и стандартизация и Основы экономики, менеджмента и маркетинга, на 4 курсе экзамен по дисциплине Организация обслуживания проводится без выделения времени на подготовку к экзамену на следующий день после завершения освоения программы данной дисциплины.

Экзамены по дисциплинам Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК 7.2. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, 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, 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. 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, ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПМ.07. Выполнение работ по одной

или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер) проводятся в рамках экзаменационной сессии.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам форме зачета и дифференцированного зачета проводится в счет часов, отведенных на освоение дисциплины.

Комплексные дифференцированные зачета проводятся по дисциплинам История и Основы философии.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Общая продолжительность каникул при освоении профессиональной образовательной программы на 2 курсе составляет 11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период, на 3 курсе – 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на 4 курсе – 2 недели в зимний период.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме защиты выпускной квалификационной работы – демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

5.3. Практическая подготовка

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практики, предусмотренных данным учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин, МДК организуется путем проведения практических и лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по таким дисциплинам и МДК как:

ОГСЭ.05. Психология общения

ЕН.01.Химия

ЕН.02. Экологические основы природопользования

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

ОП.04. Организация обслуживания

ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08. Охрана труда

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

ОП.10. Метрология и стандартизация

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

МДК. 07.01. Технология приготовления кулинарной продукции

МДК. 07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в рамках учебной и производственной практики,

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются:

- учебная практика - 14 недель;
- производственная практика -16 недель и производственная (преддипломная) практика - 4 недели.

Учебная практика и производственная практика реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей (по неделям).

Учебная практика проводится в учебных лабораториях колледжа.

Производственная практика проводится в организациях, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией.

Производственная (преддипломная) практика реализуется в 8 семестре концентрированно после завершения изучения всех дисциплин и профессиональных модулей .

Общий объем часов практической подготовки обучающихся составляет – 2121 часов, что составляет 54,6 % от учебной нагрузки обучающихся

5.4. Формирование вариативной части образовательной программы

Согласно ФГОС вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов образовательной нагрузки.

Объем часов образовательной нагрузки по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла увеличен на 64 часа.

Объем часов образовательной нагрузки по дисциплинам общеобразовательного цикла увеличен на 220 часов, в том числе введена дисциплина ОП.10. Метрология и стандартизация – 50 часов.

Объем часов образовательной нагрузки по профессиональным модулям профессионального цикла увеличен на 688 часов

Объем часов образовательной нагрузки на промежуточную аттестацию составляет – 180 часов.

Объем часов образовательной нагрузки на преддипломную практику составляет – 144 часа.

Весь объем вариативной части (1296 часов) распределен.

5.5. Общеобразовательный цикл

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы «Поварское и кондитерское дело» учтена получаемая специальность и определен профиль профессионального образования – социально-экономический.

Общеобразовательный цикл осваивается на 1 курсе. Объем образовательной нагрузки составляет 1404 часа, промежуточная аттестация – 72 часа (20 часов – на проведение и 52 часа – на подготовку), общий объем образовательной программы составляет 1476 часов.

В общеобразовательный цикл учебного плана включены учебные предметы из обязательных предметных областей, из них:

общие (Русский язык. Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия) и по выбору из обязательных предметных областей (Родной язык, Химия, Экономика, Обществознание)

Учебный план предусматривает изучение 3 предметов на углубленном уровне: Математика; Химия; Экономика.

Для усиления профиля в учебный план введены элективные курсы - Основы проектной деятельности и Введение в специальность.

Элективный курс Основы проектной деятельности направлен на формирование у обучающихся основ исследовательской и проектной деятельности, навыков разработки и презентации результатов исследования, предметного или межпредметного учебного проекта, направленного на решение научной, личностной и (или) социально значимой проблемы.

Элективный курс Введение в специальность направлен на профессиональную ориентацию обучающихся и содействие адаптации обучающихся к процессу обучения по избранной профессиональной образовательной программе.

Практическая подготовка при реализации учебного предмета Введение в специальность организуется путем проведения практических занятий в объеме 54 часа (3,8%), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В учебном плане по предмету Химия предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов, что является особой формой организации образовательной деятельности обучающихся в рамках данного учебного предмета с учетом специфики осваиваемой специальности. Индивидуальный проект выполняется в течении периода освоения учебного предмета Химия. В рамках учебного времени,

отведенного учебным планом на изучение предмета Химия, на консультирование по выполнению индивидуального проекта отведено 20 часов. Индивидуальный проект оценивается в рамках данного учебного предмета.

Промежуточная аттестация в виде письменных экзаменов предусмотрена по предмету Русский язык и Математика, а также по предмету Химия (устная форма). По остальным дисциплинам предусмотрены дифференцированные зачеты.

По предметам, по которым в качестве промежуточной аттестации предусмотрены экзамены проводятся консультации за счет времени, отведенного на дисциплины.

Результатом освоения образовательной программы являются общие компетенции, включающие в себя способности:

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 языках.

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

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. 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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. 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.

6. 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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер)

ПК.7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК.7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК.7.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК.7.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции