

Утверждаю:

Директор БПОУ ТПК

Н.М. Мясникевич

« 30 »

2022г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
среднего профессионального образования  
бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области  
«Тюкалинский профессиональный колледж»  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования – 3 года 10 месяцев  
естественнонаучный профиль получения  
среднего общего образования

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	40	0	0	0	1	0	11	52
II	35	4	4	0	2	0	11	52
III	25	4	9	0	2	0	11	52
IV	26	0	4	0	2	2	2	43
Всего	111	18	26	0	7	2	35	199

### 3. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь									
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27					
I	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1					
II																											
III				УП2	УП2	УП2	УП2																				
IV								ПП3	ПП3	ПП3		УП5	УП5	УП5	УП5											УП4	УП4

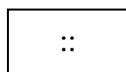
Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	16	2	9	16	23	30
			П1	П1	УП1	УП1	ПП1	ПП1	ПП1	ПП1																			
П2	П2	П2	П2	П2	ПП2	ПП2									П3	УП3	ПП3												
УП4	УП4	ПП4	ПП4	ПП4	ПП4					ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5					Ш	Ш									

#### Обозначения:

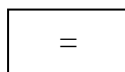
Теоретическое обучение



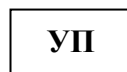
Промежуточная аттестация



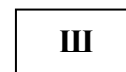
Каникулы



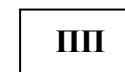
Учебная практика



Государственная итоговая аттестация



Производственная практика



**III. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс		Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					Всего в взаимодействии с преподавателем	В т.ч. в форме практической подготовки	По учебным дисциплинам и МДК			практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Теоретическое обучение	Лаб. И практических занятий по					нед	нед	нед	нед	Нед	Нед	Нед	Нед
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	<b>Объем образовательной программы</b>		<b>5904</b>	<b>188</b>	<b>3782</b>		<b>2016</b>	<b>1766</b>		<b>134</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>834</b>	<b>578</b>	<b>514</b>	<b>394</b>	<b>388</b>	<b>270</b>	<b>192</b>	
	<b>Обучение по дисциплинам, МДК и ПМ</b>		<b>5832</b>	<b>188</b>	<b>3782</b>		<b>2016</b>	<b>1766</b>		<b>134</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>834</b>	<b>578</b>	<b>514</b>	<b>394</b>	<b>388</b>	<b>270</b>	<b>192</b>	
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2214</b>		<b>2160</b>	<b>648</b>	<b>1188</b>	<b>972</b>		<b>54</b>		<b>582</b>	<b>768</b>	<b>364</b>	<b>248</b>	<b>130</b>	<b>68</b>			
ОУП.00	<i>Общие учебные дисциплины</i>		<i>1320</i>		<i>1296</i>	<i>426</i>	<i>692</i>	<i>604</i>		<i>24</i>		<i>374</i>	<i>530</i>	<i>234</i>	<i>88</i>	<i>30</i>	<i>40</i>			

ОУП.01	Русский язык	-,Э	138		132		70	62			6		46	62	24					
ОУП.02	Литература	-,-,ДЗ	178		172		156	16			6		86	56	30					
ОУП.03	Иностранный язык	-ДЗ, -, -, -ДЗ	172		172	50	-	172			-	-	18	38	16	30	30	40		
ОУП.04	Математика	-,Э	398		392	120	224	168			6		136	128	112	16				
ОУП.05	История	-,Э	178		172		136	36			6		36	136						
ОУП.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	114		114		-	114			-	-	18	38	16	42				
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	70		70	20	70				-	-	34	36						
ОУП.08	Астрономия		36		36		36							36						
	Индивидуальный проект		36		36			36							36					
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>588</b>		<b>576</b>		<b>266</b>	<b>308</b>			<b>12</b>		<b>176</b>	<b>172</b>	<b>130</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
УПВ.01	Родной язык		40		40			40					40							
УПВ.02	Информатика	Э	86		80	24	36	44			6		36	44						
УПВ.03	Химия	-,-,Э	296		284	106	120	164			12		36	86	66	96				
	Биология	ДЗ	72		170	106	110	60			6		64	42	64					
УПВ.04	<b>Дополнительные предметы, курсы по выбору</b>		<b>290</b>		<b>290</b>	<b>222</b>	<b>230</b>	<b>60</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>100</b>	<b>28</b>		
ДК.01	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ	<b>94</b>		94	94	34	60								32	62			
ДК.02	Введение в профессию		<b>98</b>		98	98	98						32	66						
ДК.03	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности		98		98	30	98									32	38	28		
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>754</b>	<b>40</b>	<b>634</b>	<b>442</b>	<b>394</b>	<b>240</b>			<b>18</b>	<b>62</b>	<b>30</b>	<b>66</b>	<b>90</b>	<b>142</b>	<b>112</b>	<b>30</b>	<b>140</b>	<b>24</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,Э	118	4	102	102	90	12			<b>4</b>	<b>8</b>	30	42	30					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных това-	-,ДЗ	70	4	62	62	46	16			4				35	27				

	ров																			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	84	4	70	70	58	12			2	8					40	30		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	54	4	36	10	36	0				14					36			
ОП.05	Основы калькуляции	Э	124	6	100	100	70	30			4	14		24	25	51				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	42	6	36	18	36												36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	94	6	88	44		88											88	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	36		36		36										36			
ОП.09	Физическая культура	З,ДЗ	40		40		-	40											16	24
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	ДЗ	92	6	64	36	22	42			4	18			64					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2864</b>	<b>148</b>	<b>988</b>	<b>2276</b>	<b>434</b>	<b>554</b>		<b>1584</b>	<b>60</b>	<b>84</b>			<b>124</b>	<b>124</b>	<b>152</b>	<b>290</b>	<b>130</b>	<b>168</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>520</b>	<b>24</b>	<b>180</b>		<b>80</b>	<b>100</b>		<b>288</b>	<b>12</b>	<b>16</b>			<b>124</b>	<b>56</b>				
<i>МДК 01.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</i>		60	8	46		26	20			<b>6</b>				46					
<i>МДК 01.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		156	16	134	134	54	80			6				78	56				
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>			144				<b>144</b>						<b>144</b>				

<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>			<b>144</b>				<b>144</b>						<b>144</b>				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>676</b>	<b>30</b>	<b>220</b>		<b>120</b>	<b>100</b>		<b>396</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>68</b>	<b>62</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<i>МДК 02.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		74	6	68		48	20								68				
<i>МДК 02.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<b>-, ДЗ, -</b>	190	24	152	<b>152</b>	72	80			14						62	90		
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>			<b>144</b>				<b>144</b>							<b>144</b>			
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>252</b>			<b>252</b>				<b>252</b>								<b>252</b>		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>408</b>	<b>30</b>	<b>136</b>		<b>60</b>	<b>76</b>		<b>216</b>	<b>10</b>	<b>16</b>					<b>90</b>	<b>46</b>		
<i>МДК 03.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		62	16	40		24	16			<b>6</b>						40			
<i>МДК 03.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<b>-, ДЗ, -</b>	114	14	96	<b>96</b>	36	60			<b>4</b>						50	46		
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>72</b>			<b>72</b>				<b>72</b>								<b>72</b>		
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>			<b>144</b>				<b>144</b>								<b>36</b>	<b>108</b>	

	тика																			
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>552</b>	<b>22</b>	<b>178</b>		<b>70</b>	<b>108</b>		<b>324</b>	<b>12</b>	<b>16</b>						<b>38</b>	<b>140</b>	
<i>МДК 04.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>		82	10	68		30	38			<b>4</b>							38	30	
<i>МДК 04.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>	ДЗ,	130	12	110	110	40	70			8								110	
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>			<b>144</b>				<b>144</b>									<b>144</b>	
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>180</b>			<b>180</b>				<b>180</b>									<b>180</b>	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>708</b>	<b>42</b>	<b>274</b>		<b>104</b>	<b>170</b>		<b>360</b>	<b>12</b>	<b>20</b>						<b>154</b>	<b>92</b>	<b>28</b>
<i>МДК 05.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	ДЗ	92	14	74		30	44			<b>4</b>						74			
<i>МДК 05.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	-, ДЗ, -	236	28	200	200	74	126			8						80	92	28	
<b>УП.05</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>			<b>144</b>				<b>144</b>								<b>144</b>		
<b>ПП.05</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>216</b>			<b>216</b>				<b>216</b>									<b>216</b>	
	<b>Всего</b>		<b>5904</b>	<b>188</b>	<b>3782</b>	<b>3366</b>	<b>2016</b>	<b>1766</b>		<b>1584</b>			<b>612</b>	<b>834</b>	<b>578</b>	<b>514</b>	<b>394</b>	<b>388</b>	<b>270</b>	<b>192</b>

<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)</b>		<b>72</b>																	<b>72</b>				
	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>144+108</b>									<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				
	<b>Консультации</b>		<b>134</b>									<b>0</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>12</b>					
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>188</b>									<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>56</b>	<b>50</b>	<b>12</b>					
	<b>Всего в семестр</b>											<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>					
	<b>Всего в неделю</b>											<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				
							<b>Дисциплин и МДК3624</b>					<b>612</b>	<b>798</b>	<b>542</b>	<b>478</b>	<b>394</b>	<b>388</b>	<b>270</b>	<b>192</b>					
	<b>Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена</b>							<b>Учебной практики</b>						-	144	144	72	144	144					
								<b>Производственной практики</b>						-	144					288	108	396		
								<b>Экзаменов</b>						-	2	3	5	1	2	1	2			
								<b>Дифференцированных зачетов</b>						0	3	2	6	6	4	5	5			
								<b>зачетов</b>						1	1	1	1	1	0	1	0			



**IV.Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Кабинеты

Кабинет русского языка и литературы

Кабинет иностранного языка

Кабинет математики

Кабинет истории и социально-экономических дисциплин

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет информатики, информационных технологий

Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория товароведения продовольственных товаров

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские:

Учебный кондитерский цех.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

КОВ

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир

Залы

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

## **V. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

### **5.1 Нормативные документы:**

- Устав бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Тюкалинский профессиональный колледж»
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199( с изменениями и дополнениями);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

## 5.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с рекомендациями Министерства образования и науки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, Письмо Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259, а также Письмом Министерства образования и науки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1872 часа – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору.

180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

- Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий – 35 часов,

- Введение в профессию – 32 часа,

- Астрономия – 40 часов,

- Индивидуальный проект – 73 часа.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. Учебная дисциплина "Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выпол-

няется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

### 5.3 Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 134 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации распределены следующим образом:

2 семестр	
Русский язык	4 часа
литература	6 часов
математика	6 часов
история	2 часа
Биология	6 часов
информатика	6 часов
3 семестр	
Русский язык	2 часа
История	4 часа
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4 часа
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6 часов
4 семестр	
Математика	6 часов
Химия	12 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
ИКТ в профессиональной деятельности	4 часа
5 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	12 часов

блюды, кулинарных изделий, закусок	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
6 семестр	
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4 часа
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
7 семестр	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16 часов
Охрана труда	4 часов
Иностранный язык в профессиональной деятельности	20 часов
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10 часов
8 семестр	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	12 часов

#### **5.4 Количество часов самостоятельной работы обучающихся**

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

**Самостоятельная работа** обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве 3% (188 час). Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

#### **Распределение самостоятельной работы**

3 семестр	
Индивидуальный проект	6 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
МДК 01.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4 часа
4 семестр	
Индивидуальный проект	8 часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
ИКТ в профессиональной деятельности	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
МДК 01.02 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6 часов
5 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
6 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов

МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 часов
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 часов
Техническое оснащение и организация рабочего места	2 часа
7 семестр	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
8 семестр	
<i>МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>	4 часа
<i>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>	8 часов

### **5.5 Формирование вариативной части ППКРС**

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов.

#### **5.6 Расчет вариативной части**

5904 – 2052(общеобразовательный цикл) – 324(ОП цикл по ФГОС) – 1224 (УП и ПП из примерной программы) – 108 (ПА из примерной программы) – 36 (ГИА по примерной программе) - 648 (ПМ по ФГОС) = 1512 – 188 (сам.работа) – 134 (консультации) = 1190 часов (20,2% от общего объема).

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1190 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 144 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл – 310 часов:
  - на увеличение объема часов учебных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 66 часов, Основы товароведения продовольственных товаров – 26 часов, Техническое оснащение и организация рабочего места – 34 часа, Основы

калькуляции – 68 часов, Иностранный язык в профессиональной деятельности – 52 часа. Введена дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности – 64 часа.

- на увеличение объема профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) – 340 часов:

- ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 76 часов,

- ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 60 часов,

- ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 8 часов

- ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 82 часа,

- ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 114 часов.

- на учебную и производственную практику – 360 часов:

- УП 01 – 72 часа, ПП 01 – 72 часа, ПП 03 - 36 часов, УП 04 – 72 часа, ПП 04 – 108 часов.

На промежуточную аттестацию – 36 часов.

### Обоснование вариативной части

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с работодателями

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания проф. образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде основного проф. опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора
Общепрофессиональный цикл	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дополнение УД обязательной части цикла	66 часов,	<b>Умения:</b> –соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и ин-	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями



				<p>вентаря,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li> <li>– убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;*</li> <li>– неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР;*</li> <li>– готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.*</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– методики составления рационов питания;</li> <li>– убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;*</li> <li>– учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР).*</li> </ul>		работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Основы товароведения продовольственных товаров	Дополнение УД обязательной части цикла	26 часов	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отказаться от приемки некачественного товара;*</li> <li>- отчитываться за потери при хранении товаров.*</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды опасных заражений пищевыми вредителями;*</li> <li>- сезонность продуктов;*</li> <li>- классификация ингредиентов;</li> <li>- требования, содержащиеся на ярлыках.*</li> </ul>	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся	
Техническое оснащение и	Дополнение УД	34 час,	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или</li> </ul>	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4,	Углубление содержания	

	организация рабочего места	обязательной части цикла		<p>средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам;</li> <li>-проверять товарные чеки; *</li> <li>-закупать товары при получении соответствующих инструкций; *</li> </ul>	<p>ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.</p>	<p>обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
	Основы калькуляции	Дополнение УД обязательной части цикла	68 часов	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыночные цены основных ингредиентов; *</li> <li>- сезонные колебания закупочных цен; *</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методика осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>	<p>ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дополнение УД обязательной части цикла	52 часа	<p><b>Умения:</b> общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p><b>Знания:</b> лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>

						ми обучающих-ся
	Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	Новое содержание	64 часа	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>-обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>-применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>-осуществлять поиск необходимой информации;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> </ul>	ОК 01-11 Доп. ПК- Овладение информационными технологиями в профессиональной деятельности	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		
Профессиональный цикл	<b>ПМ 01 Подготовка и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,</b>		<b>76 часов, из них</b>			
	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дополнительный объем содержания	14 часов	<b>Иметь практический опыт:</b> расчета массы мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, <b>Умения:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы	ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дополнительный объем содержания	62 часа	<b>Знания:</b> основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, дичи; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы нерыбных продуктов и домашней птицы методы обработки и подготовки мяса, рыбы и		

				домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов		
	<b>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b>		<b>60 часов, из них</b>			
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дополнительный объем содержания	36 часов	<b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, из моллюсков и ракообразных, мяса и птицы, из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога; использования алкогольных напитков в приготовлении блюд. <b>Умения:</b> Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания;	ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дополнительный объем содержания	24 часа	демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания <b>Знания:</b> влияние тепловой обработки на ингредиенты; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции		

<p><b>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b></p>		<p><b>8 часов</b></p>			
<p>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Дополнительный объем содержания</p>	<p>8 часов</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> организации технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок; контроля качества холодной кулинарной продукции <b>Умения:</b> разрабатывать ассортимент холодной кулинарной продукции; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции <b>Знания:</b> существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке</p>	<p>ОК 01-11; ПК 1.1-1.4</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
<p><b>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ас-</b></p>		<p><b>82 часа, в том числе</b></p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества холодных и горячих десертов <b>Умения:</b> разрабатывать</p>	<p>ОК 01-11; ПК 1.1-1.4</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>

	<b>ассортимента</b>			ассортимент холодных и горячих десертов, напитков; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; <b>Знания:</b> органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе		обучающихся
	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дополнительный объем содержания	36 часов		ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дополнительный объем содержания	46 часов			
	<b>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</b>		<b>114 часов</b>			

МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дополнительный объем содержания	42 часа	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;*</li> <li>- рационально использовать сырье; *</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;*</li> <li>- предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;*</li> <li>- четко следовать письменной и устной инструкции;*</li> <li>- работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;*</li> <li>- продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы;*</li> <li>- продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;*</li> <li>- работать в пределах данной темы;*</li> <li>- создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления;*</li> <li>- профессионально реагировать на неожиданные ситуации.*</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- важность минимизации отходов;*</li> <li>- основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции;*</li> <li>- использование различных техник при обработке сырья;*</li> <li>- ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и возможности использования;*</li> <li>- сочетания цветов, вкусов и текстур;*</li> <li>- суть мастерства, использовать воображение и креативность;*</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов;*</li> <li>- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.*</li> </ul>		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дополнительный объем содержания	72 часа	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- важность минимизации отходов;*</li> <li>- основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции;*</li> <li>- использование различных техник при обработке сырья;*</li> <li>- ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и возможности использования;*</li> <li>- сочетания цветов, вкусов и текстур;*</li> <li>- суть мастерства, использовать воображение и креативность;*</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов;*</li> <li>- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.*</li> </ul>		
Учебная практика по ПМ 01	Дополнительный объем содержания	72 часа	-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;		



				<p>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями.</p> <p>-Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</p> <p>-демонстрация отличного владения ножом и распространенными методами нарезки</p> <p>-учитывать сроки обработки, уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;</p> <p>-сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно</p> <p>определять уровень качества ингредиентов и распознавать признаки качества и свежести, например, внешний вид, аромат, структура</p>		
Производственная практика по ПМ 01	Дополнительный объем содержания	72 часа	<p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-отделять от костей мясо животных, птицы, дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</p> <p>-подготавливать, делить на порции и филитировать различные отрезки мяса;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>			
Производственная практика по ПМ 03	Дополнительный объем содержания	36 часов	<p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>-демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p> <p>-развивать умения нарезки на слайсере, работы с кондитерским мешком, органолептической</p>			

				оценки готового блюда; -рассчитать потери во время приготовления пищи; - развивать умения следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости и рассчитать необходимое количество продуктов;		
	Учебная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	72 часа	-соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных холодных десертов; - соблюдать правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов		
	Производственная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	108 часов	-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; -демонстрации навыков презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, -выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных и горячих десертов; - выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных и горячих десертов;		
Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация		36 часов			
	<b>Итого</b>		<b>1190</b>			

### 5.7 Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### 5.8 Организация учебной и производственной практик

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 18 недель (648 часов), объем производственной практики составляет 26 недели (936 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 18 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам:

4 семестр ПМ. 01 - 4 недели, 5 семестр - ПМ.02 - 4 недели, 6 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 8 семестр ПМ 04 – 4 недели, 7 семестр - ПМ 05 - 4 недели.

Производственная практика в объеме 26 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам:

4 семестр ПМ. 01 – 4 недели, 6 семестр - ПМ.02 - 7 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 1 недели, 7 семестр – ПМ 03 – 3 недели, 8 семестр - ПМ 04 - 5 недель, 8 семестр - ПМ 05 - 6 недель.

#### Расчет практикоориентированности

$$PrO = \frac{ЛПЗ + КР + (УП + ПП) + ПДП}{УНобяз + (УП + ПП) + ПДП} * 100\%$$

PrO – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

КР – объем часов на курсовую работу (проект);

УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах);

ПДП – объем производственной практики (преддипломной);

УН обяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП ППКРС 70-85%

$$PrO = \frac{794+1584}{1622+1476} * 100\% = \frac{2378}{3098} = 74\%$$