

Приложение 1 к ОПОП



Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
«Электростальский колледж»
Л.А.Виноградова
17 апреля 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификация:
**Специалист по поварскому и
кондитерскому делу**
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок получения образования –
3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – **социально-экономический**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»
Директор:
Александрова Т.И.

М.П.

Т.И. Александрова
17.04.2020

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева

М.П.

Е.С. Казанцева
17.04.2020

Год начала подготовки 2020 г.

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации Программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ)

Настоящий учебный план ППССЗ среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Электростальский колледж» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 (Регистрационный № 44828 от 22 декабря 2016 г.);
- Устава ГБПОУ МО «Электростальский колледж»;
 - Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями от 25 ноября 2016г., приказ № 1477, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования.
 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»(в редакции от 2016г.);
 - Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
 - Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);
 - Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
 - Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з);
 - Письма министра Правительства Московской области по безопасности и противодействию коррупции от 19.01.2017 Исх-277/09-04-01., п.1.2.1. «Организовать в образовательных учреждениях занятия по предмету «Основы духовно-нравственной культуры народов России»;
 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506 «Введение астрономии в 2017-2018 учебном году»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543, срок начала занятий 1 сентября.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включает в себя теоретическое и производственное обучение, производственную практику.

Объем учебных недель составляет на:

- 1 курсе- 39 недель
- 2 курсе- 40 недель
- 3 курсе- 39 недель
- 4 курс - 30 недель

Продолжительность учебной недели – пятидневный рабочий режим

(приказ председателя Комитета по народному образованию Администрации Московской области от 03.09.1993г. № 799-11 В.М.Егорова и в соответствии с Уставом учреждения).

Обязательная учебная нагрузка при 5–ти дневной учебной неделе составляет:
36 часов в неделю.

Практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно. На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Количество недель, отводимых на каникулы, составляет:

- 1 курс – 11 недель;
- 2 курс – 10 недель;
- 3 курс – 11 недель;
- 4 курс - 2 недели

Продолжительность занятий:

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (группируются парами). Перерывы для питания: после первой пары - 20 минут, после второй - 30 минут.

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения **WorldSkills Russia**.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены общеобразовательных дисциплин проводят по русскому языку, математике, а также по дисциплинам, которые выбираются обучающимися и профессиональной образовательной организацией: история, экономика. По русскому языку и математике – в письменной форме, по остальным – в устной.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование, - тестирование, - защита рефератов, - дифференцированный зачет, - итоговые экзамены по учебным дисциплинам.

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы, - практические занятия; - проверочные работы, - контрольные работы, - подготовка реферата, - диктант, изложение, сочинение, - самостоятельная работа,

Собеседование, тестирование, защита рефератов, лабораторно-практические работы, диктант, изложение, сочинение, самостоятельная работа проводятся после освоения обучающимися каждого раздела (темы) образовательной программы по учебной дисциплине;

Контрольные, проверочные работы, дифференцированный зачет проводятся для подведения итогов успеваемости по дисциплинам за семестр.

Порядок проведения учебной и производственной практики:

Производственное обучение и производственная практика осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва (в ред. от 2016г.)

"Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и предприятиями общественного питания. Производственное обучение в лаборатории поваров проводится в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по производственному обучению. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

Учебная и производственная практика проводится в МУП Комбинат школьного питания, И.П. Черняков кафе «Огонек», ООО кафе «Тройка», ООО кафе «Олимп», ООО кафе «Восточное», ООО «Волна», И.П. Казанцева кафе «Капра», направление деятельности которого соответствует профилю подготовки студентов.

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

Расчет практики:

Суммируется объем образовательной программы по учебному плану:

Проф. модули (2449ч.) + ПА (252ч.)+ПДП(144ч.) = **2845**,

или 5940 – 216(ГИА) – 1404(общеобр.)-ОГСЭ.00(523)-ЕН.00(199)-общепроф.(753) = **2845**

2845 - 100%

$$X = 2845 \times 25 : 100 = 711$$

Итого: теоретическая часть ПМ.00 (75%) – 2134

практическая часть ПМ.00 (25%) - 711 (это минимум, меньше нельзя - больше можно)

Практика проводится:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Распредот. или концентр.	Кол-во часов
1.	УП.01	ПМ.01	2 недели	ОК1-11; ПК1.1-1.4	Лаборатория поваров	Концентрированно	72
2	ПП.01	ПМ.01	2 недели	ОК1-11; ПК1.1-1.4	Лаборатория поваров	Концентрированно	72
3.	УП.02	ПМ.02	4,5 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8	Лаборатория поваров	Распредоточено	162
4.	ПП.02	ПМ.02	3 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8	Лаборатория поваров	Концентрированно	108
5.	УП.03	ПМ.03	1 неделя	ОК1-11; ПК3.1-3.7	Лаборатория поваров	Концентрированно	36
6.	ПП.03	ПМ.03	2 недели.	ОК1-11; ПК3.1-3.7	Предприятия работодателей	Концентрированно	72
7.	УП.04	ПМ.04	1 неделя	ОК1-11; ПК4.1-4.6	Предприятия работодателей	Концентрированно	36
8.	ПП.04	ПМ.04	1 неделя	ОК1-11; ПК4.1-4.6	Предприятия работодателей	Концентрированно	36
9.	УП.05	ПМ.05	4 недели	ОК1-11; ПК5.1-5.6	Предприятия работодателей	Концентрированно	144
10.	ПП.05	ПМ.05	4 недели	ОК1-11; ПК5.1-5.6	Предприятия работодателей	Концентрированно	144
11.	УП.06	ПМ.06	1 неделя	ОК1-11; ПК6.1-6.5	Предприятия работодателей	Концентрированно	36
12.	ПП.06	ПМ.06	2 недели	ОК1-11; ПК6.1-6.5	Предприятия работодателей	Концентрированно	108
13.	УП.07	ПМ.07	5,5 недель	ОК1-11; ПК6.1-6.5	Лаборатория поваров	Распредоточенно	204
14.	ПП.07	ПМ.07	2 недели	ОК1-11; ПК5.1-5.5	Предприятия работодателей	Концентрированно	72
ВСЕГО:							1302

Примечание: места проведения практики могут корректироваться.

УП.07 – 102ч – рассредоточенная (17 нед., по 6 часов в неделю в 3-ем и 4-от семестре); УП.02 – 90ч – рассредоточенная (15 нед, по 6 часов в неделю)

Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 17 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации проводятся за счет аудиторных часов (по одному часу), отведенных на проведение теоретических занятий.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4-х часов на учебную группу для подготовки к экзаменам по общеобразовательным дисциплинам:

«Русский язык» (1 час), «Математика» (1 час.), «Экономика» (1 час), «История» (1час);

2 часа предусмотрено для подготовки к защите индивидуального учебного проекта;

1 час для подготовки к экзамену по ЕН.01 Химия;

7 часов консультаций отведено на профессиональные модули. На каждый модуль предусмотрено по 1-2 часа консультаций из вариативной аудиторной нагрузки профессиональных модулей.

Количество консультаций на группу по учебным дисциплинам и годам обучения:

№№ п/п	Учебные дисциплины	Курсы				Всего /	Примечание
		1	2	3	4		
БД.01	Русский язык		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Русский язык»
ПД.01	Математика		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Математика»
БД.05	История		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «История»
БД.02	Литература (на инд. учебный проект)		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Литература»
ПОО.01	Родной язык (на инд. учебный проект)		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Родной язык»
ПД.03	Экономика		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Экономика»
ЕН.01	Химия			1		1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Химия»
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «ОП.01»
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «ОП.02»
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		1			1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «ОП.03»
ПМ.00	Профессиональные модули					7	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1			1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки МДК.01.02
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			1		1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки МДК.02.02
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			1			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки МДК.03.02
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков						

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки МДК.04.02
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				1	1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки МДК.05.02
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				1	1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки МДК.06.01
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции		1			1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки МДК.07.01
	ИТОГО	0	11	4	2	17	

Количество консультаций по предметам и профессиональным модулям уточняется перед началом учебного года и закрепляется за преподавателями приказом директора.

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.

Расчет часов самостоятельной работы:

Общая сумма по ФГОС – ГИА – ПА – Общеобр. - ПДП
 $5940 - 216 - 252 - 1404 - 144 = 3924$
3924 – 100%
X(сам. работа) - 20%
 $X = 3924 \times 20 : 100 = 784$ часов (это максимум).

Самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве **5% (125 час)**. Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль с/р, предусмотренный ОП.

1.3. Общеобразовательный цикл по 43.02.015 Поварское и кондитерское дело

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки

специалистов среднего звена, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Профильными учебными дисциплинами являются: математика, информатика, экономика.

Общеобразовательные предметы «Физика», «Химия», «Биология» интегрированы в один курс «Естествознание». По каждому из предметов сохраняется обязательный минимум содержания и соответствующие требования к уровню подготовки обучающихся. Однако итоговая оценка по «Естествознанию» единая.

Базовая учебная дисциплина: «Естествознание» - 161 час распределяется следующим образом:

- «Физика» - 1 курс - 39 час;
- «Химия» - 1-2 курс – 64 час.
- «Биология» - 3 курс – 58 час.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам ППССЗ изучают общеобразовательные предметы на 1 курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015 г.; Примерные основные образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з); На основе этих примерных программ колледж самостоятельно разрабатывает рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики указанной специальности, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указываются лабораторно-практические работы, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506 «Введение астрономии в 2017-2018 учебном году» Реализуется учебная дисциплина БД.08 Астрономия.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело

Объём часов вариативной части учебного плана формируется исходя из ФГОС СПО по специальности и составляет **1296 час.**

Расчет вариативной части

Суммируется объем образовательной программы по учебному плану:

ОГСЭ.00 (523ч.) + ЕН.00 (199ч.) + Общепроф. цикл (753ч.) + Проф. модули (2449ч.) + ПА (252ч.) + ПДП (144ч.) = **4320**,

или $5940 - 216(\text{ГИА}) - 1404(\text{общеобр.}) = 4320$

4320 – 100%

X(вар.) - 30%

$X = 4320 \times 30 : 100 = 1296$,

Итого: обязательная часть (70%) – 3024 (может быть меньше или равно)

Количество добавленных аудиторных часов на обязательную часть ОПОП и новых (вариативных) дисциплин представлено в таблице:

Индекс	Наименование ОПД, МДК, ПП	Количество часов		
		обязательных	вариативных	образовательн. нагрузки
ОГСЭ.01	Основы философии	36	15	51
ОГСЭ.02	История	36	15	51
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	7	171
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	7	171
ОГСЭ.05	Психология общения	32	13	45
ОГСЭ.06	<i>Основы духовно-нравственной культуры народов России</i>	0	34	34
ЕН.01	Химия	144	10	154
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	9	45
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	4	68
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	6	102
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	21	85
ОП.04	Организация обслуживания	64	6	70
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	12	108
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	13	45
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/	96	5	101
ОП.08	#Охрана труда	32	2	34
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68
ОП.10	<i>Основы финансовой грамотности</i>		36	36
ОП.11	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера</i>	0	36	36
	Итого:	1224	251	1475
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	36	68
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	32	68
УП.01	Учебная практика	72	0	72

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	38	72
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	74	160
УП.02	Учебная практика	108	54	162
ПП.02	Производственная практика	108	0	108
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	40	72
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	50	86
УП.03	Учебная практика	36	0	36
ПП.03	Производственная практика	72	0	72
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	26	58
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	52	88
УП.04	Учебная практика	36	0	36
ПП.04	Производственная практика	72	36	36
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	49	81
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	56	108
УП.05	Учебная практика	72	72	144
ПП.05	Производственная практика	108	36	144
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	3	99
УП.06	Учебная практика	36	0	36
ПП.06	Производственная практика	108	0	108
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	0	187	187
УП.07	Учебная практика	0	204	204
ПП.07	Производственная практика		72	72
	Итого:	1404	1045	2449

Распределение часов промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	Распределение часов		
			на экзамен	на консультации	на подготовку к экзамену
1.	БД.01 Русский язык	12	6	1	5
2.	БД.05 История	12	6	1	5
3	БД.02 Литература	12	Защита инд. проекта_6	1	5
4	ПОО.01 Родной язык	12	Защита инд. проекта_6	1	5
5	ПД.03 Экономика	12	6	1	5
6.	ПД.01 Математика	12	6	1	5
7	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	10	6	1	3
8	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	10	6	1	3
9	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	10	6	1	3
10	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	6	1	5
11	МДК.01.01; МДК 01.02	10	6	1	3
12	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	10	6	1	3
13	МДК.07.01	10	6	1	3
14	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	12	6	1	5
15	МДК.02.01; МДК 02.02	10	6	1	3
16	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	10	6	1	3
17	МДК.03.01; МДК 03.02	10	6	1	3
18	ПМ.04 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	10	6	1	3

20	ЕН.01 Химия	10	6	1	3
21	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	9	6	1	2
22	МДК.05.01; МДК 05.02	9	6	1	2
23	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	9	6	1	2
24	МДК.06.01; МДК 06.02	9	6	1	2
	ВСЕГО	252	144	24	84

1.5. Порядок аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде **демонстрационного экзамена**.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по специальности.

Задания утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

При освоении программ междисциплинарных курсов, дисциплин на последнем курсе изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. При освоении программ профессиональных модулей на последнем курсе формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы». По итогам экзамена (квалификационного) выпускнику присваивается квалификация: **«Специалист по поварскому и кондитерскому делу»** и квалификация рабочей профессии **«Пекарь»**.

Демонстрационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Для допуска к государственной итоговой аттестации обучающемуся необходимо представить производственные характеристики с места прохождения практики, подтверждающие освоение обучающимся компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.6. Практикоориентированность

При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности (в %), вычисляемые по формуле:

$$\text{ПрО} = \frac{(\text{ЛПЗ} + \text{КР} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}) \times 100}{\text{УН}_{\text{общая}} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}}$$

где:

ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах) - 1915;

КР – объем часов на курсовую работу (проект) - 32;

УП – объем учебной практики (в часах) – 690;

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах) - 612;

ПДП – объем производственной практики (преддипломной) - 144;

УН_{общая} – объем обязательной учебной нагрузки всего по всем циклам (в часах) - 2730;

$$\text{ПрО} = \frac{1915 + 32 + (690 + 612) + 144 \times 100}{2730 + (690 + 612) + 144} = \frac{3393 \times 100}{4839} = 70\%$$

(Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП СПО базовой подготовки – 50–65% при сроке обучения 3 год и 10 мес.)

Перечень кабинетов, лабораторий помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
организации хранения и контроля запасов и сырья

Лаборатории:

химии
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

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

учебный цех.

Спортивный зал

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

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	7	4	-	2	-	10	52
III курс	27	6	6	-	2	-	11	52
IV курс	18	5	7	4	1	6	2	43
Итого	113	18	17	4	7	6	34	199

**2. План учебного процесса ОПОП СПО по ТОП-50
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: - специалист по поварскому и кондитерскому делу

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Индивидуальный учебный проект	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр)								
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Контрольная / проверочная работа			Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
								всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике учебной и производственной (УП+ПП)	Консультации	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недель	3 семестр 17 недель	4 семестр 17 недель + 6 нед. пр.	5 семестр 14 недель + 3 нед. пр.	6 семестр 15 недель + 7 нед. пр.	7 семестр 9 недель + 8 нед. пр.	8 семестр 9 недель + 4 нед. пр.	
									Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
О.00	Общеобразовательный цикл				1404	0	1404	717	681			6	612	792	0	0	0	0	0	0		
БД.00	Базовые дисциплины				816		816	426	387			3	376	440	0	0	0	0	0			
БД.01	Русский язык	2		1	78		78	57	20			1	34	44								
БД.02	Литература		2		117		117	76	40			1	51	66								
БД.03	Иностранный язык		2	1	117		117	-	117				51	66								
БД.04	Физическая культура		1-2		117		117	9	108				51	66								
БД.05	История	2		1	117		117	96	20			1	51	66								
БД.06	Естествознание		2/2/2		161		161	125	36				51	110								
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		73		73	45	28				51	22								

БД.08	Астрономия		1			36		36	18	18			36	-							
	Профильные дисциплины					510		510	238	270			2	202	308	0	0	0	0	0	
ПД.01	Математика	2		1		256		256	147	108			<i>1</i>	102	154						
ПД.02	Информатика		2			122		122	-	122				34	88						
ПД.03	Экономика	2		1		132		132	91	40			<i>1</i>	66	66						
	Предлагаемые ОО					78		78	53	24			1	34	44	0	0	0	0	0	
ПОО.01	Родной язык		2			78		78	53	24			<i>1</i>	34	44						
ПП.00	Профессиональная подготовка																				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл					523	26	497	171	326			0			144	112	56	52	79	54
ОГСЭ. 01	Основы философии		4			51	3	48	48	0							48/3				
ОГСЭ. 02	История		3			51	3	48	48	0							48/3				
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	4,6		171	8	163	0	163						32/2	32/2	28	26/4	18	27
ОГСЭ. 04	Физическая культура		3-8			171	8	163	0	163						32/2	32/2	28	26/4	18	27
ОГСЭ. 05	Психология общения		7			45	2	43	43	0										43/2	
ОГСЭ. 06	<i>Основы духовно-нравственной культуры народов России</i>			1		34	2	32	32	0							32/2				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					199	9	190	143	46			1			34	34	49	73	0	0
ЕН.01	Химия	6				154	7	147	100	46			1			34	34	49/7	30		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6			45	2	43	43	0									43/2		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					753	37	716	351	362			3			194	145	118	45	52	162
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				68	3	65	30	34			1			65/3					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				102	5	97	48	48			1			97/5					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3				85	5	80	41	38			1				80/5				
ОП.04	Организация обслуживания		5			70	3	67	31	36								67/3			

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8			108	5	103	57	46									52/2	51/3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8			45	2	43	33	10										43/2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/		6			101	5	96	16	80						51/5	45			
ОП.08	#Охрана труда	3#				34	2	32	16	16					32/2					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4			68	3	65	17	48						65/3				
ОП.10	Основы финансовой грамотности			8		36	2	34	32	2										34/2
	Адаптационные дисциплины																			
ОП.11	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера			8		36	2	34	30	4										34/2
П.00	Профессиональный цикл					2449	53	2396	555	500	32	1302	7		212	516	364	598	468	238
ПМ.00	Профессиональные модули					2449	53	2396	555	500	32	690+612	7		212	516	364	598	468	238
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4				280	6	274	87	42			1		0	274	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				68	3	65	47	18						65/3				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					68	3	65	40	24			1			65/3				
УП.01	Учебная практика		4			72		72								72				
ПП.01	Производственная практика		4			72		72								72				
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				502	11	491	122	82	16		1		0	0	217	274	0	0

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		5		72	3	69	51	10	8						39/3	30			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		160	8	152	71	72	8		1					70	82/8		
УП.02	Учебная практика		6	5	162			162									72	90			
ПП.02	Производственная практика		6	5	108			108									36	72			
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	6				266	7	259	60	90			1			0	0	91	168	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		5		72	3	69	43	26							39/3	30			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		86	4	82	17	64			1					52/4	30		
УП.03	Учебная практика		6		36			36										36			
ПП.03	Производственная практика		6		72			72										72			
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	6				218	6	212	51	88			1			0	0	56	56	0	0

ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии (16675 Повар, 16472 Пекарь)	4			463	9	454	79	98			1			212	242	0	0	0	0
МДК.07.01	МДК.07.01 Простые хлебобулочные изделия	4		3	85		85	45	40						85					
МДК.07.01	МДК.07.02 Приготовление простых блюд				102		102	46	56			1				102				
УП.07	Учебная практика		4	3	204		204								102	102				
ПП.07	Производственная практика		4		72		72									72				
Самостоятельная учебная работа							125								28	21	25	24	13	14
Консультации												17								
Итого часов, включая с/р (125ч.), консультации (17ч.), УП и ПП(1302ч.)							5328						612	792	612	828	612	792	540	540
ПДП	Преддипломная практика				144															
ПАО	Промежуточная аттестация				252							0	72	36	36	0	72	0	36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)				216															
ВСЕГО ЧАСОВ							5940				1915									
<p>Государственная (итоговая) аттестация проводится:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме защиты выпускной квалификационной работы; - в виде демонстрационного экзамена / защиты письменной экзаменационной работы. <p># Экзамен «Охрана труда» проводится за счет часов, отведенных программой (2 часа)</p>					Всего	дисциплин и МДК	4026			612	792	510	510	504	450	252	396			
						учебной практики	690		0	0	102	174	72	162	144	36				
						производств. практики	612		0	0	0	144	36	180	144	108				
						преддипломн. практики										144				
						экзаменов	22				4	2	5		7		4			
						к/р	18			6		2	1	6	1		2			
						Дифф. зачетов	33			1	8	1	6	1	8	3	5			
						Индивидуальный проект						2								

Примечание:

1.«Естествознание» - 161 час распределяется следующим образом:

- «Физика» - 1 курс - 39 час;

- «Химия» - 1-2 курс – 64 час.

- «Биология» - 3 курс – 58 час.

2. УП.07 – 102ч – рассредоточенная (17 нед., по 6 часов в неделю в 3-ем и 4-от семестре); УП.02 – 90ч – рассредоточенная (15 нед, по 6 часов в неделю)

На экзамены по модулям выделены часы и все модули должны быть аттестованы

**Распределение формируемых компетенций по структурным элементам
учебного плана 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Матрица компетенций**

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	Формируемые компетенции				
		1	2	3	4	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5 ОК 01-11			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5 ОК 01-11			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5 ОК 01-11			
ОП.04	Организация обслуживания			ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5 ОК 01-11		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				ОК 01-11, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5 ОК 01-11	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/			ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5 ОК 01-11		
ОП.08	Охрана труда		ОК 01-11 ПК 1.1 - 5.5			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3.3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.6.1 - 6.5 ОК 01-11			
ОП.10	Основы финансовой грамотности				ОК.01-11 Доп. ПК2	
ОП.11	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера				ОК.01-11 Доп. ПК3	

П.00	Профессиональный цикл					
ПМ.00	Профессиональные модули					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		ОК 01-11; ПК 1.1-1.4			
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			ОК 01-11; ПК 2.1-2.8		
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			ОК 01-11; ПК 3.1-3.7		
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			ОК 01-11; ПК 4.1-4.6		
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				ОК 01-11; ПК 5.1-5.6	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				ОК 01-11; ПК 6.1-6.5	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии 16472 «Пекарь»		ОК 01-11; Доп.ПК 1			

**Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ п/п	Индексы учебного плана	Наименование циклов
	О.00	Общеобразовательный цикл
1	БД.01	Русский язык
2	БД.02	Литература
3	БД.03	Иностранный язык
4	БД.04	Физическая культура
5	БД.05	История
6	БД.06	Естествознание
7	БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8	БД.08	Астрономия
		<i>Профильные дисциплины</i>
9	ПД.01	Математика
10	ПД.02	Информатика
11	ПД.03	Экономика
		<i>Предлагаемые ОО</i>
12	ПОО.01	Родной язык
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
13	ОГСЭ. 01	Основы философии
14	ОГСЭ. 02	История
15	ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
16	ОГСЭ. 04	Физическая культура
17	ОГСЭ. 05	Психология общения
18	ОГСЭ. 06	Основы духовно-нравственной культуры народов России
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
19	ЕН.01	Химия
20	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл
21	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
22	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
23	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
24	ОП.04	Организация обслуживания
25	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
26	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
27	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/
28	ОП.08	Охрана труда
29	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
30	ОП.10	Основы финансовой грамотности
		<i>Адаптационные дисциплины</i>
31	ОП.11	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера
	ПМ.00	Профессиональные модули
32	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
33	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.02.01	Организация процесса 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
34	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
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
35	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
	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
36	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
	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
37	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
38	ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии 16472 «Пекарь»
	МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции
39	УП.00, ПП.00	Учебная и производственная практика

1.3. Обновление вариативной части основной профессиональной образовательной программы СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(наименование ОПОП)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
Электростальский колледж

(наименование образовательной организации)

срок получения образования: 3 год и 10 месяцев

ксл 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
1	2	3	4	5	6	7
ОГСЭ.00	ОГСЭ.01 Основы философии	Дополнение УД обязательной части цикла	15	<p>Умения: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основа формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>Знания: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей</p>	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				<p>среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>		
<p>ОГСЭ.02 История</p>		<p><i>Дополнение УД обязательной части цикла</i></p>	<p>15</p>	<p>Умения: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; Знания: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии</p>	<p>ОК 01-11</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
<p>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной</p>		<p><i>Дополнение УД обязательной части цикла</i></p>	<p>7</p>	<p>Умения: переводить иностранные тексты профессиональной направленности; Знания: лексический и грамматический минимум,</p>	<p>ОК 01-11</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями</p>

деятельности			необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности				работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОГСЭ.04 Физическая культура	Дополнение УД обязательной части цикла	7	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p>	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся		Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОГСЭ.05 Психология общения	Дополнение УД обязательной части цикла	13	<p>Умения: -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p> <p>Знания: -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</p>	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся		Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОГСЭ.06 Основы духовно-нравственной культуры народов России	Новое содержание	34	<p>Знания: Роль искусства в сближении народов; Роль религии в развитии культуры; Основы православной, мусульманской, буддийской, иудейской культур; Основные угрозы, исходящие от тоталитарных объединений; Развитие нравственности и духовности личности; Памятники культуры и</p>	ОК 01-11	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся		Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

1.00	ЕН.01 Химия	Дополнение УД обязательной части цикла	10	<p>архитектуры. Традиции и фольклор.</p> <p>Умения:</p> <p>Иметь представление о развитии национальных религиозных и нерелигиозных культурах;</p> <p>Оценивать негативные аспекты деятельности различных сект и тоталитарных религиозных культур;</p> <p>Иметь представление о деструктивной деятельности тоталитарных религиозных культур.</p>	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
				<p>Умения: выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>Знания: методы и технику выполнения химических анализов;</p>		
				<p>Умения: использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>Знания: принципы и методы рационального природопользования</p>		
Цепрофелъный:	ОП.01	Дополнение УД обязательной	4	Умения: использовать эффективно лабораторное	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1	Углубление содержания
		Экологические основы природопользования				

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	части цикла		оборудование Знания: научные термины микробиологии	- 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дополнение УД обязательной части цикла	6	Умения: оформлять технологическую документацию с использованием специализированного программного обеспечения; Знания: оформлять сопроводительную документацию	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	Дополнение УД обязательной части цикла	21	Умения: Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Знания: Правила отпуска готовой продукции в соответствии с нормативами	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.04 Организация обслуживания	Дополнение УД обязательной части цикла	6	Умения: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; Знания: организацию	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	12	обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях Умения: определять источники необходимой маркетинговой информации; использовать основные и специальные методы экономического анализа информации в сфере профессиональной деятельности; работать с нормативной документацией; Знания: система маркетинговой информации; механизмы формирования заработной платы.	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	13	Умения: применять законы по защите интеллектуальной собственности; Знания: виды экономических споров, досудебный порядок их рассмотрения; документацию систем качества	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	5	Умения: применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; Знания: методы и средства сбора, обработки, хранения,	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

	ОП.08 Охрана труда		Дополнение УД обязательной части цикла	2	передачи и накопления информации;	<p>Умения: выработать и контролировать навыки, необходимые достижения требуемого безопасности труда.</p> <p>Знания: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	ОК 01-11 ПК 1.1 - 5.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся	возможностями обучающихся
ОП.10 Основы грамотности	финансовой		Новое содержание	36	<p>Умения: пользоваться дебетовой картой; определять причины роста инфляции; рассчитывать личный и семейный доход; читать диаграммы, графики, иллюстрирующие структуру доходов населения или семьи; различать личные расходы и расходы семьи; считать личные расходы и расходы семьи как в краткосрочном, так и в долгосрочном периоде; вести учет доходов и расходов; развивать критическое мышление; рассчитать реальный банковский процент; рассчитать доходность банковского вклада и других операций; рассчитать ежемесячные платежи по страхованию; анализировать договоры; отличать инвестиции от сбережений; сравнивать</p>	ОК.01-11 Доп. ПК 1- Знать основы финансовой грамотности и развивать самообразование	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся		

				<p>Доходность инвестиционных продуктов.</p> <p>Знания: механизм взаимодействия Центрального банка и коммерческих банков; пассивные и активные операции банка; чем отличается номинальный и реальный процент; простой и сложный процент; типы депозитов; типы кредитов; программ инвестирования в драгоценные металлы и ценные бумаги; знание того, что такое кредитная история; представление, что может составлять портфель инвестиций. Личностные характеристики и установки.</p>		
<p>ОП.11 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера</p>		<p><i>Новое содержание</i></p>	<p>36</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормы позитивного социального поведения; - Использовать свои права адекватно законодательству; - Обращаться в надлежщие органы за квалифицированной помощью; - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - Составлять необходимые заявительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Механизмы социальной адаптации;- Основологающие 	<p>ОК 01-11</p> <p>Доп. ПК2-</p> <p>Овладение основами социально-правовых знаний для применения в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>

<p>профессион альный</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><i>Дополнительный объем содержания</i></p>	<p>68</p>	<p>международные документы по правам человека; - Основы гражданского и семейного законодательства;- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - Функции органов труда и занятости населения.</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>Иметь практический опыт: 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. Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы Знания: методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов</p>		

Профессион льный	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	<i>Дополнительный объем содержания</i>	166	Иметь практический опыт: контроля качества сложной горячей кулинарной продукции Умения: разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции Знания: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции	ОК 01-11; ПК 2.1-2.8	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Профессион льный	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	<i>Дополнительный объем содержания</i>	90	Иметь практический опыт: контроля качества сложной холодной кулинарной продукции Умения: разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции Знания: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции	ОК 01-11; ПК 3.1-3.7	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

профессиональный	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	Дополнительный объем содержания	114	Иметь практический опыт: контроля качества холодных и горячих десертов Умения: разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков Знания: органолептическая оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01-11; ПК 4.1-4.6	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
профессиональный	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	Дополнительный объем содержания	213	Иметь практический опыт: контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Умения: разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знания: органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-11; ПК 5.1-5.6	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
профессиональный	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала подчиненного персонала	Дополнительный объем содержания	3	Иметь практический опыт: в разработке различных видов меню Умения: управлять конфликтными ситуациями; изменять ассортимент. Знания: методов планирования, контроля и оценки кулинарной продукции	ОК 01-11; ПК 6.1-6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
профессиональный	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 «Пекарь»	Новое содержание	463	иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов,	ОК 01-11; Доп.ПК 2- Производство хлебобулочной продукции в	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в

			<p>пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; умения: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; использование технологии выпечки хлебобулочных изделий; знания: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, цикл производственный и приготовления жидких</p>	организациях питания	соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
--	--	--	--	-------------------------	---

			<p>дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании; разделка и формовка теста; способы выпекания различных хлебобулочных изделий; контроль качества готовой продукции.</p>		
--	--	--	--	--	--