

Утверждаю

И.о. директора

И.В. Шуманская



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация

"Колледж мехатроники и пищевой индустрии"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565





Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	Вариат. часть
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		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			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятия	Курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	174	10	164		152			6	6			26	42	26	18	30	22	164	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		174	10	164		164						26	40	26	18	32	22	164	10	
ОГСЭ.05	Психология общения	7		36	4	32	32												32		32	4
ОГСЭ.06	Основы мировых религиозных культур	3		38	2	36	24	12							36							38
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>256</b>	<b>16</b>	<b>240</b>	<b>166</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>12</b>
ЕН.01	Математика	3		64	4	60	22	38							60							64
ЕН.02	Экологические основы природопользования	7		38	2	36	36												36		36	2
ЕН.03	Химия	4		154	10	144	108	36							94	50						144
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>2066</b>	<b>172</b>	<b>1894</b>	<b>788</b>	<b>860</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>218</b>	<b>306</b>	<b>328</b>	<b>494</b>	<b>316</b>	<b>232</b>	<b>2238</b>	<b>1232</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>58</b>	<b>662</b>	<b>344</b>	<b>318</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>98</b>	<b>130</b>	<b>168</b>	<b>104</b>	<b>98</b>	<b>674</b>	<b>46</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		70	6	64	32	32							64							64
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6		100	20	80	50	30										80				96
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4		66	2	64	37	27							64							64
ОП.04	Организация обслуживания	7		66	2	64	37	27											64			64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		100	10	90	50	40									70	20				96

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		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			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
							теоретическое обучение	лаб. и практич. 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	22	23	
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	8		50	2	48	40	8												48	32	18	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	8		100	10	90	24	66											40	50	96	4	
ОП.08	Охрана труда	4		36	2	34	24	10								34						32	4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		70	2	68	20	48										68				68	2
ОП.10	Метрология и стандартизация	5		62	2	60	30	30									60					62	
<b>ПМ.</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>1346</b>	<b>114</b>	<b>1232</b>	<b>444</b>	<b>542</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>208</b>	<b>198</b>	<b>326</b>	<b>212</b>	<b>134</b>	<b>1564</b>	<b>1186</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>196</b>	<b>6</b>	<b>190</b>	<b>74</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>212</b>	<b>164</b>	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	66	2	64	20	32			6	6			64							32	34
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	124	4	120	54	54			6	6				120						36	88
УП.01	Учебная практика	4		72		72	нед	1		72						72						72	
ПП.01	Производственная практика	4		108		108	нед	3		108						108						72	36
	Экзамен по модулю		4	6		6						6				6							6

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		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			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
							теоретическое обучение	лаб. и практич. 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	22	23
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	2	3	220	22	198	48	90	30	0	12	18	0	0	0	0	198	0	0	0	336	100	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	66	2	64	20	32			6	6					64				34	32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	148	20	128	28	58	30		6	6					128				86	62	
УП.02	Учебная практика	5		72		72	нед	2		72							72				72		
ПП.02	Производственная практика	5		144		144	нед	4		144							144				144		
	Экзамен по модулю		5	6		6						6					6					6	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3	194	26	168	66	72	0	0	12	18	0	0	0	0	0	168	0	0	212	198	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс				
						всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. 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	22	23
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	66	2	64	20	32			6	6						64			32	34
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	122	24	98	46	40			6	6						98			36	86
УП.03	Учебная практика	6		36		36	нед	1		36								36			36	
ПП.03	Производственная практика	6		180		180	нед	5		180								180			108	72
	Экзамен по модулю		6	6		6						6						6				6
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>180</b>	<b>22</b>	<b>158</b>	<b>48</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>148</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	66	2	64	20	32			6	6						64			32	34
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	108	20	88	28	48			6	6						88			36	72
УП.04	Учебная практика	6		36		36	нед	1		36								36			36	
ПП.04	Производственная практика	6		108		108	нед	3		108								108			72	36

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		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			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
							теоретическое обучение	лаб. и практич. 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	22	23
	Экзамен по модулю		6	6		6						6						6				6	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3	210	12	198	78	90	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	64	134	264	126	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	66	2	64	20	32			6	6							64		32	34	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8	138	10	128	58	58			6	6								128	52	86	
УП.05	Учебная практика	8		72		72	нед	2		72										72	72		
ПП.05	Производственная практика	8		108		108	нед	3		108										108	108		
	Экзамен по модулю		8	6		6						6								6		6	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	2	154	6	148	50	50	30	0	6	12	0	0	0	0	0	0	148	0	204	94	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	148	6	142	50	50	30		6	6							142		96	52	
УП.05	Учебная практика	7		36		36	нед	1		36									36			36	
ПП.05	Производственная практика	7		108		108	нед	3		108									108		108		



Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		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			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
							теоретическое обучение	лаб. и практич. 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	22	23
	Экзамен по модулю		7	6		6						6							6			6	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих "16675 Повар"	2	2	192	20	172	80	74	0	0	6	12	0	0	90	82	0	0	0	0	16	356	
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания		4	186	20	166	80	74			6	6			90	76					16	170	
УП.05	Учебная практика	4		72		72	нед	2		72						72						72	
ПП.05	Производственная практика	4		108		108	нед	5		108						108						108	
ЭК	Экзамен квалификационный	4		6		6						6			6							6	
ПДП	Преддипломная практика			144						144										4 нед.	144		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			216																6 нед.	216		
	Самостоятельная работа				300																		
	<b>Всего</b>			<b>4464</b>			<b>дисциплин и МДК</b>			<b>4020</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>360</b>	<b>144</b>	<b>180</b>			
	<b>Всего</b>			<b>5940</b>		<b>ВСЕГО</b>	учебной практики			396			0	0	0	144	72	72	36	72			
	<b>Общее количество консультаций</b>						производст. практики			864			0	0	0	216	144	288	108	108			
	<b>Государственная итоговая аттестация:</b>						экзаменов						0	4	1	4	3	6	3	3			
	<b>выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена</b>						зачетов						2	9	4	8	3	7	5	5			

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Иностранного языка;
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	Экологических основ природопользования.
	Лаборатории:
1	химии;
2	организации обслуживания;
3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал;
3	спортивный зал.

<b>Пояснения</b>
Нормативная база реализации: Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565, зарегистрирован в Минюсте России (рег. № 44828 от 20.12.2016 г.).
Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме. Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит 4 недели на 4 курсе (144 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
В рамках реализации ОПОП по специальности Поварское и кондитерское дело студенты осваивают профессию рабочих: 16675 Повар
Общеобразовательный цикл: общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 (№ 05-592 от 01.03.2023 года). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого курса обучения.
Формирование вариативной части: объем вариативной части составляет 1296 часов. Она распределена следующим образом: в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл добавлены следующие дисциплины: "Основы философии" (14 ч.), "История" (14 ч.), "Иностранный язык в профессиональной деятельности" (10 ч.), "Физическая культура" (10 ч.), "Психология общения" (4 ч.). В математический и общий естественнонаучный учебный цикле введены дисциплины: "Экологические основы природопользования" (2 ч.), "Химия" (10 ч.). В общепрофессиональном цикле введены дисциплины: "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена" (6 ч.), "Организация хранения и контроль запасов и сырья" (4 ч.), "Техническое оснащение организаций питания" (2 ч.), "Организация обслуживания" (2 ч.), "Основы экономики и менеджмента и маркетинга" (4 ч.), "Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (18 ч.), "Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии" (4 ч.), "Охрана труда" (4 ч.), "Безопасность жизнедеятельности" (2 ч.). В профессиональном цикле добавляем модуль ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" (164 ч.): МДК.01.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов" (34 ч.), МДК.01.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов" (88 ч.), ПП.01 "Производственная практика" (36 ч.), "Экзамен по модулю" (6 ч.); 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" (100 ч.): МДК.02.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" (32 ч.), МДК.02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного" (62 ч.), "Экзамен по модулю" (6 ч.); 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" (198 ч.): МДК.03.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" (34 ч.), МДК.03.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" (86 ч.), ПП.03 "Производственная практика" (72 ч.), "Экзамен по модулю" (6 ч.); 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" (148 ч.): МДК.04.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента" (34 ч.), МДК.04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента" (72 ч.), ПП.04 "Производственная практика" (36 ч.), "Экзамен по модулю" (6 ч.); 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" (126 ч.): МДК.05.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента" (34 ч.), МДК.05.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
<b>Согласовано</b>
Зам.директора по УРиПП О.Н.Глинская

