Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГБПОУ СО «Сысертский социально – экономический техникум «Родник»

Согласовано
Протокол заседания Педагогического
Совета №26
от «28» __08____2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СО
«Сысертский социально – экономический
техникум «Родник»
_____/Г.П.Мельников/
«__25__» _____08_____ 2016г

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения:
2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
социально - экономический

Сысерть 2016 год

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ СО «Сысертский социально – экономический техникум «Родник» по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00 Промышленная экология и биотехнология, по направлению подготовки 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федеральноого государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» приказ Минобрнауки России от 02.08.2013г №798 (Зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 №29749) .

Организация - разработчик: ГБОУ СПО СО «Сысертский социально – экономический техникум «Родник»

Составитель: Алифанова Н.М., заместитель директора по УПР
Сафронова В.В., преподаватель спецдисциплин, 1КК

Рассмотрена и утверждена
на заседании цикловой методической комиссии
от « 21 » июня 2016 г.
Протокол № 9

Оглавление.

1.1. Общие положения
1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
1.3. Нормативный срок освоения программы
1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
1.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности
1.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
1.4.3. Специальные требования
2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
2.1.Рабочий учебный план
2.2. Программы общеобразовательных дисциплин
2.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла
2.4. Программы профессиональных модулей
2.5. Программы практики
3. Содержание образовательных программ
3.1. Содержание программ общеобразовательного и профессионального циклов
3.2. Формирование вариативной части
4. Методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП
4.1. Информационное обеспечение образовательного процесса
4.2. Учебно – методическое обеспечение
5. Материально – техническое обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП
6. Фонды оценочных средств
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ СО «Сысертский социально – экономический техникум «Родник» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ОПОП включает в себя следующие компоненты и характеристики: направление, профиль подготовки и квалификацию выпускника, цель ОПОП, требования к выпускникам (требования к результатам освоения программы), требования к абитуриентам, сроки освоения и трудоемкость ОПОП, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, в том числе учебные планы программы учебных дисциплин и (или) модулей, практик, графики учебного процесса, ресурсное обеспечение ОПОП, учебно-методическое, информационное обеспечение ОПОП.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ СО «Сысертский социально – экономический техникум «Родник»

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда со средним профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии «Повар, кондитер» с получением среднего общего образования

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» приказ

Минобрнауки России от 02.08.2013г №798 (Зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 №29749) .

3. Стандарт среднего (полного) общего образования по общеобразовательным учебным дисциплинам

4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

6. Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014г №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04. 2013 № 240 «Об утверждении образцов студенческого билета студента и зачетной книжки студента (курсанта), осваивающего образовательные программы среднего профессионального образования».

8.Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

9.Приказ Министерства образования и науки РФ от 04.07.2013 № 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему».

10. Приказ директора ГБПОУ СО «ССЭТ «Родник» от 21.09.2015г. об утверждении: «Положения о текущем контроле успеваемости студентов ГБПОУ СО «Сысертский социально – экономический техникум «Родник»,

11. Приказ директора ГБПОУ СО «ССЭТ «Родник» от 11.10.2015г. об утверждении: «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников Сысертского социально – экономического техникума «Родник»

12.СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

Методических материалов:

1. «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на основе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО». Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. №06-259

1.3. Нормативный срок освоения программы образовательной программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при очной форе получения образования составляют 2 года 10 месяцев.

В соответствии с рекомендуемым перечнем возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям СПО обучающимся присваиваются следующие квалификации: Повар Кондитер.

1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

1.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

1.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
1	2
5.2.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
5.2.2.	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
5.2.3.	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
5.2.4.	**Приготовление блюд из рыбы.**
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5.5.5.	**Приготовление блюд из рыбы.**
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
5.5.6.	**Приготовление холодных блюд и закусок**
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
5.2.7.	**Приготовление сладких блюд и напитков**
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
5.2.8.	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.

Общие компетенции выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. 3. *Приготовление супов и соусов.*

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. 4.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. *Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.*

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. *Приготовление холодных блюд и закусок.*

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.

1.4.4. Специальные требования

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 01-94):

Повар. Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

Кондитер. Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

Специфические требования:

Минимальный возраст приема на работу -18 лет**.**

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

2.1.Рабочий учебный план

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «ССЭТ «Родник» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрирован Министерством юстиции № 29749 от 20 августа 2013 г. и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Организация учебного процесса и режим занятий

дата начала занятий – 01 сентября 2016 г. и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;

максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часа в неделю.

консультации – индивидуальные, групповые (100 часов на учебный год на группу), проводятся сверх установленной максимальной нагрузки;

общая продолжительность каникул составляет: при обучении 2 года 10 месяцев – 24 недели (по 11 недель на первом и втором курсах, по 2 недели в зимний период на первом - третьем курсах);

продолжительность учебной недели – шестидневная; объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ОПОП в период реализации программы среднего общего образования для лиц,

обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с требованиями САнПиН 2.4.3.1186-03 – 36 часов в неделю;

продолжительность занятий - 45 мин.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, тестирования, письменного и устного опроса; деловой игры.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки; в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 2 недели.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели.

Виды практик: учебная практика (производственное обучение) реализуется рассредоточено, производственная практика по профилю профессии, реализуется концентрированно. Основной целью учебной практики является формирование у обучающихся профессиональных компетенций. Содержание учебной практики определяется рабочей учебной программой учебной практики, разработанной на основании требований ФГОС по профессии.

Учебная практика проводится в учебном цехе и на предприятиях г.Сысерти. Производственная практика является заключительным этапом учебной практики, в процессе ее обучающиеся специализируются в выполнении определенных видов работ по профессии, расширяют и углубляют производственный опыт, отрабатывают освоенные в ходе учебной практики компетенции. Производственная практика проводится на договорной основе.

Учебная практика (производственное обучение) проводится на базе техникума, включая часы практики в общее расписание.

Продолжительность занятий в период учебной практики: на I курсе – не более 4 академических часов, на II - не более 6 академических часов, на III – не более 6 академических часов (в день).

Учебная практика на всех курсах проводится путем чередования с теоретическими занятиями в учебном цехе, учебной лаборатории и столовой техникума и на базе предприятий при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей ОПОП:

I курс – 58 часов; II курс - 270 часов, III курс – 122 часа.

Учебная практика (производственное обучение) по профессии осуществляется в группах по 12 - 15 человек.

Производственная практика по профессии проводится на предприятиях общественного питания с различными формами собственности в реальных условиях производства:

I курс – 54ч/1,5 недели, на II курсе – 180ч/ 5 недель, в конце 3 и 4 семестров; на III курсе - 792 часа / 22 недели в 6 семестре.

Порядок проведения учебной и производственной практики по профессии «Повар»: на 1 курсе во втором полугодии начинается изучение ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»; МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»; ПМ. 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», МДК.02.01. «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебная практика по 2 часа в неделю. На втором курсе - ПМ. 03 «Приготовление супов и соусов», МДК. 03.01. «Технология приготовления супов и соусов». Учебная практика по 3 часов в неделю. ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы». Учебная практика проводится по 3 часа в неделю. ПМ. 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», МДК.05.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Учебная практика по 3 часа в неделю. ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», МДК.06.01. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок». учебная практика по 2 часа в неделю. На третьем курсе ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков», МДК.07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков», учебная практика по 2 часа в неделю. ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», МДК.08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» учебная практика по 6 часов в неделю.

Общее количество часов практики составляет 1476часов: в том числе

Учебная практика (производственное обучение) - 450 часов,

Производственная практика - 1026 часов.

В ходе производственной практики обучающиеся закрепляют практические навыки, полученные на производственном обучении. По итогам производственной практики обучающиеся в обязательном порядке сдают отчет по

практике и выполняют выпускную практическую квалификационную работу. В случае незачета практики обучающийся к дальнейшему обучению не допускается и отчисляется как неуспевающий.

2.2. Программы общеобразовательных дисциплин

ОДБ	**Базовые общеобразовательные дисциплины**
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Математика
ОДБ.07	Информатика
ОДБ.08	Физкультура
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП	**Профильные общеобразовательные дисциплины**
ОДП.01	Физика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология

2.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности

2.4. Программы профессиональных модулей

П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
ПМ. 02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК 02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,

	творога, теста
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов
МДК 03.01.	Технология приготовления супов и соусов
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК 05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК 07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

2.5. Программы практики

УП	Учебная практика
УП.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.03	Технология приготовления супов и соусов
УП.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП	Производственная практика
ПП.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
ПП.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.03	Технология приготовления супов и соусов
ПП.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
ПП.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

ПП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПП.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

3.1. Содержание программ общеобразовательного и профессионального циклов

В образовательных учреждениях, реализующих программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих, знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов профессиональной образовательной программы.

Суммарное количество часов на общеобразовательный цикл составляет – 1721 час

Дисциплина	Знания, умения, навыки
Базовая составляющая	
Русский язык	Программа ориентирована на достижение следующих целей: формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; **дальнейшее развитие и совершенствование** способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков; **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; **овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; **применение** полученных знаний и умений в собственной

	речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.
Литература	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **освоение** знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки; **знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры; **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы; **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации; **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни; **применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.
Иностранный язык	Программа ориентирована на достижение следующих целей: дальнейшее **развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной): речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение; языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами

	в коммуникативных целях; социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка; компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации; учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания; развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.
История	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **воспитание** гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; **развитие** способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами; освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; овладение умениями и навыками поиска, систематизации и

	комплексного анализа исторической информации; **формирование** исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.
Обществознание	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации; **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации; овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина; **овладение** умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства; формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.
Математика	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **формирование** представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей

	профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; **овладение** математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.
Информатика	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах; **овладение** умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; **воспитание** ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.
Физкультура	программа ориентирована на достижение следующих целей: **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

	овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
Основы безопасности жизнедеятельности	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **освоение** знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества; **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни; овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.
Физика	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **освоение** знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

	овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды; **использование** приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
Химия	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **освоение** знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях; **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов; развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных; воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде; применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и

	в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.
Биология	Программа ориентирована на достижение следующих целей: **освоение** знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания; **овладение** умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; **воспитание** убежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем; использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

Общепрофессиональный цикл

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (1495 часов) в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Дисциплина	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обучающийся должен: **уметь:** соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; **знать:** основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	обучающийся должен: **уметь:** уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания **знать:** роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль

	питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации
Техническое оснащение и организация рабочего места	обучающийся должен: **уметь:** организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; **знать:** характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного

	оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
Экономические и правовые основы производственной деятельности	обучающийся должен: **уметь:** ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; **знать:** принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда
Безопасность жизнедеятельности	обучающийся должен: **уметь:** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; **знать:** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки

	последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
Профессиональный цикл	
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов**;** **уметь:** проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; **знать:** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ,

	пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; **уметь:** проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; **знать:** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

ПМ 03 Приготовление супов и соусов МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** приготовления основных супов и соусов; **уметь:** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; **знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; **уметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь

	и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд; **знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; **уметь:** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; **знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при

	приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; **уметь:** проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; **знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды

	необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** приготовления сладких блюд; приготовления напитков; **уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; **знать:** классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.08.01. Технология	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; **уметь:** проверять органолептическим способом качество

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	основных продуктов и дополнительных ингредиента к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; **знать:** ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3.2 Формирование вариативной части ОПОП.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Маркетинговая деятельность цикловой методической комиссии «Сфера услуг» в виде совместных совещаний с работодателями выявили, что в настоящее время работодателям нужны специалисты с умением готовить блюда национальной кухни, оформлять данные блюда с применением новых технологий, а так же готовить и оформлять десерты; обозначили перспективы

развития сети предприятий по банкетному обслуживанию и обслуживанию спецзаказов (вечера отдыха, детские мероприятия…). В ФГОС данные умения не отражены.

Работодателям также нужны специалисты, которые обладают следующими компетенциями:

- Готовить сложные блюда из овощей, иметь практические навыки оформления и подачи блюд с учетом современных технологий;

- Готовить и оформлять оздоровительные и диетические блюда из различного ассортимента продуктов;
- Готовить и оформлять десерты;

- Уметь составлять технологические и калькуляционные карты;

- Оформлять документацию, грамотно составлять отчеты с учетом требований правил орфографии;

- Определять качество и выявлять вкусовые дефекты продуктов;

- Знать требования к качеству сырья и продуктов.

Исходя из предложений работодателей, была сформирована вариативная часть ОПОП – **144 часа**.

Вариативная часть ОПОП представлена следующим содержанием:

1. Вариативный профессиональный модуль «Национальная кухня» **42 часа**;

2.ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» увеличена **на 12 часов**, дополнен объем содержания понятием цены и ценообразования, порядком составления калькуляций, а также введен раздел «Вкусовые качества продуктов» с целью формирования компетенции – «Определять качество и выявлять дефекты вкусовых качеств продуктов»

3.ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» **увеличена на 10 часов**, введен раздел «Ценообразование в общественном питании» с целью формирования компетенции – «Составлять технологические карты»;

4.ПМ.01. увеличен **на 14 часов**, добавлен раздел «Оздоровительно-диетические блюда из овощей» с целью формирования компетенции «Готовить блюда оздоровительно-диетического питания из овощей»;

5.ПМ.02. увеличен **на 14 часов**, добавлен раздел «Оздоровительно-диетические блюда из круп, яиц и творога» с целью формирования компетенции «Готовить блюда оздоровительно-диетического питания из круп, яиц и творога»;

6.ПМ.03. увеличен **на 12 часов**, добавлен раздел «Приготовление оздоровительно-диетических супов» с целью формирования компетенции «Готовить оздоровительно-диетические супы»;

7. ПМ.04. увеличен **на 14 часов**, добавлен раздел «Приготовление оздоровительно-диетических блюд из рыбы» с целью формирования компетенции «Готовить блюда оздоровительно-диетического питания из рыбы»;

8. ПМ.05. увеличен **на 14 часов**, добавлен раздел «Приготовление оздоровительно-диетических блюд из мяса и домашней птицы» с целью формирования компетенции «Готовить блюда оздоровительно-диетического питания из мяса и домашней птицы»;

9. ПМ.06. увеличен **на 12 часов**, добавлен раздел «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок оздоровительно-диетического питания» с целью формирования компетенции «Готовить холодные блюд и закуски оздоровительно-диетического питания».

Освоение выше перечисленных компетенций позволит выпускникам техникума по профессии «Повар, кондитер» быть более конкурентоспособными на рынке труда, проектировать дальнейшие профессиональные планы, быть готовыми к поиску работы в соответствии с уровнем профессиональной квалификации и полученным образованием

Практикоориентированность для ОПОП базовой подготовки составила 71%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений: 70-85%

4.Учебно – методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП

4.1 Информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическими печатными изданиями по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5-8 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебной, методической, исследовательской работы педагогов и обучающихся, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

4.2.Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной итоговой аттестации – методические указания по выполнению письменной экзаменационной работы и выполнению выпускных практических квалификационных работ.

Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики. Обучающиеся продолжают знакомство с информационными технологиями и на уроках общеобразовательной подготовки, и при изучении предметов профессионального цикла.

Для проведения уроков преподаватели используют:

Презентации;

Видеофильмы;

Учебные пособия, демонстрация которых проводится с помощью компьютера и мультимедийного проектора;

Образовательные ресурсы Интернета;

DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.

Для формирования информационной культуры обучающихся в учреждении используются энциклопедии в электронном формате. Обучающиеся продолжают знакомство с информационными технологиями на факультативных занятиях. Ведется обучение по программам «Пользователь ПК».

Для проведения уроков преподаватели используют:

- ✓ Стандартные образцы CIip Art Gallery
- ✓ Презентации: Power Point.
- ✓ Видеосюжеты и видеофильмы.
- ✓ Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- ✓ Образовательные ресурсы Интернета.
- ✓ Электронные энциклопедии и справочники.
- ✓ DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5. Материально – техническое обеспечение реализации ОПОП

5.1. Материально-техническое обеспечение.

ГБПОУ СО «Сысертский социально – экономический техникум «Родник», реализующий основную профессиональную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: Windows XP, Microsoft Office, Internet Explorer, USB Disk Risk, Google Chrome.

Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

Лабораторные и практические работы обучающихся проводятся в специально оборудованном учебном цехе. Практические занятия проходят в кабинетах «Технологии кулинарного производства **(**технологии приготовления пищи (кулинарии)», в учебном кулинарном цехе.

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебно-производственные мастерские: «Учебный кулинарный цех (кухня, горячий цех)», лаборатория санитарии и гигиены, организации рабочего места, база столовой техникума обеспечивают прохождение учебной практики (производственного обучения), производственной практики с целью приобретения, закрепления и совершенствования профессиональных навыков по профессии «Повар, кондитер».

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

Кабинеты:

Математики

Химии, биологии

Кабинет естественно – научных дисциплин

Кабинет русского языка и литературы

Социально-экономических дисциплин

Кабинет гуманитарных дисциплин

Технологии кулинарного производства (кулинарии)

Технологии кондитерского производства (кулинарной и кондитерской продукции)

Безопасности жизнедеятельности

Микробиологии, санитарии и гигиены (микробиологии, физиологии питания, санитарии)

Учебно-производственные мастерские:

Учебный кулинарный цех (кухня, горячий цех)

Учебный кондитерский цех (на базе столовой техникума)

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Тренажерный зал

<u>Залы:</u>
Библиотека, актовый зал.

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП по направлению общеобразовательной, общепрофессиональной, профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых предметов и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения имеют первую квалификационную категорию.

Педагогическую деятельность осуществляют преподаватели и мастера производственного обучения, имеющие большой опыт и стаж работы в системе профессионального образования

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания г. Сысерти и Сысертского района, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

6. Фонды оценочных средств

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Контрольно – оценочные средства промежуточной аттестации студентов по междисциплинарным курсам.
2.Контрольно – оценочные средства промежуточной аттестации студентов по общеобразовательным дисциплинам.
3. Контрольно – оценочные средства аттестации студентов при проведении экзамена (квалификационного).
4. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.
5. Перечень рефератов по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется согласно приказу Минобрнауки России от 16.08.3013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Форма Государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 «Повар, кондитер»: **выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).** Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС: повар 3 разряда, кондитер 3 разряда.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполняющий учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором ГБПОУ СО «ССЭТ «Родник» после их обсуждения на заседании цикловых методических комиссий с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Перечень тем по выпускной квалификационной работе:

- разрабатывается преподавателями специальных дисциплин, мастерами производственного обучения цикловой методической комиссии в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания;

- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 и статьей 60 Федерального Закона №273 от 29 декабря 2012года «Об образовании в Российской Федерации»

Государственная итоговая аттестация проводится на выпускном (третьем) курсе.

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта - 1 неделя.

Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующие обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Приложение 1

Учебный план по профессии СПО, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в том числ лаб. практ.	1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
							17нед	23нед	16,5 нед	22 нед	16нед	22 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	14	15
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**2952**	**944**	**2008**	**1154**	**498**	**546**	**340**	**326**	**298**	**0**
	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		**2328**	**740**	**1588**	**934**	**362**	**442**	**306**	**248**	**230**	**0**
ОУД.01	Русский язык	Э/4	136	50	86	60	34	52				
ОУД.02	Литература	Э/4	300	100	200	140	34	66	64	36		
ОУД.03	Иностранный язык	З/З/З/З	252	80	172	140	34	66	34	38		
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э/4	414	136	278	196	68	72	64	74		
ОУД.05	История	-/ДЗ/-/ДЗ	232	60	172	50	34	44	64	30		
ОУД.06	Физическая культура	З/З/З/З	252	80	172	168	34	42	34	36	26	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-/ДЗ/	98	26	72	50	34	38				
ОУД.08	Физика	-/ДЗ/-/ДЗ	240	80	160	60	56	24	46	34		
ОУД.09	Экономика	-/ДЗ/	102	34	68						68	
ОУД.10	Право	-/ДЗ	102	34	68						68	

ОУД.11	География	-/ДЗ/	108	36	72	34	34	38				
ОУД.12	Экология	ДЗ	92	24	68	36					68	
	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		**522**	**170**	**352**	**184**	**136**	**104**	**34**	**78**	**0**	**0**
ОУД.13	Информатика	Э/2	162	54	108	92	68	40				
ОУД.14	Химия	-/ДЗ/-/ДЗ	252	80	172	60	34	26	34	78		
ОУД.15	Биология	-/ДЗ/	108	36	72	32	34	38				
	Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины		102	34	68	36	0	0	0	0	68	0
ОУД.16	Обществознание	Э/5	102	34	68	36					68	
П.00	**Профессиональный цикл**		**2448**	**322**	**2126**	**1935**	**114**	**248**	**282**	**434**	**274**	**792**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**246**	**82**	**164**	**75**	**114**	**30**	**0**	**0**	**24**	**0**
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	30	10	20	10	20					
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	90	30	60	25	64					
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/ДЗ	90	30	60	40	30	30				
ОПД.04	Экономические основы производственной деятельности	З	36	12	24						24	
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2202**	**240**	**1962**	**1860**	**0**	**218**	**282**	**434**	**250**	**792**
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	КЭ/2	**146**	**20**	**126**	**122**	**0**	**90**	**0**	**0**	**0**	**36**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	62	20	42	38		42				

УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	22		22	22		22				
ПП.01	Производственная практика	отчет	62		62	62		26				36
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	КЭ/2	**194**	**30**	**164**	**158**	**0**	**128**	**0**	**0**	**0**	**36**
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	94	30	64	58		64				
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	36		36	36		36				
ПП.02	Производственная практика	отчет	64		64	64		28				36
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	КЭ/3	**196**	**30**	**166**	**158**	**0**	**0**	**130**	**0**	**0**	**36**
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	96	30	66	58			66			
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	46		46	46			46			
ПП.03	Производственная практика	отчет	54		54	54			18			36
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	КЭ/3	**284**	**30**	**254**	**244**	**0**	**0**	**124**	**0**	**0**	**144**
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	90	30	60	50			60			
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	32		32	32			46			
ПП.04	Производственная практика	отчет	162		162	162			18			144

ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	КЭ/4	**414**	**30**	**384**	**374**	**0**	**0**	**0**	**240**	**0**	**144**
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	98	30	68	58				68		
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	100		100	100				100		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216		216	216				72		144
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	КЭ/5	**238**	**20**	**218**	**214**	**0**	**0**	**0**	**0**	**74**	**144**
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	62	20	42	38					42	
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	32		32	32					32	
ПП.06	Производственная практика	отчет	144		144	144						144
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	КЭ/4	**132**	**10**	**122**	**120**	**0**	**0**	**0**	**86**	**0**	**36**
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	30	10	20	18				20		
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	30		30	30				30		
ПП.07	Производственная практика	отчет	72		72	72				36		36
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	КЭ/5	**424**	**50**	**374**	**358**	**0**	**0**	**28**	**108**	**94**	**144**
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/ДЗ	146	50	96	80			12	40	44	

УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	98		98	98			16	32	50	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	180		180	180				36		144
ПМ.09. Варитив	**Национальная кухня**	КЭ/5	**174**	**20**	**154**	**112**	**0**	**0**	**0**	**0**	**82**	**72**
МДК.09.01	Технология приготовление блюд национальной кухни	ДЗ	62	20	42						42	
УП.09	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	40		40	40					40	
ПП.09	Производственная практика	ДЗ	72		72	72						72
УП.00.	**Учебная практика (производственное обучение)-всего**		**41 нед**		**1476**			**58**	**108**	**162**	**122**	
ПП.00	**Производственная практика - всего**							**54/1,5нед**	**36/1 нед**	**144/4нед**		**792/ 22 недели**
	ВСЕГО часов		**5394**	**1266**	**4128**	**3089**	**612**	**796**	**774**	**792**	**566**	**792**
ПА.00	**Промежуточная аттестация**				**4 нед.**			**0,5 нед**	**0,5 нед**	**1,5 нед**	**1,5 нед**	
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**				**2 нед.**							**72/ 2нед**
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				2 нед							
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы											
ВК	**Время каникулярное**		**24**					**11**		**11**		**2 нед**

			нед					**нед**		**нед**		
Консультации (на каждую учебную группу на весь период обучения)			**300**				**100**		**100**		**100**	
Государственная итоговая аттестация **1.1 Подготовка выпускной квалифицированной работы** **1.2 Защита выпускной квалифицированной работы – 40 учебная неделя**					**Всего**	Дисциплин и МДК	**14**	**15**	**9**	**10**	**9**	**0**
						учебн практики	**0**	**2**	**3**	**6**	**3**	**0**
						производст практики /	**0**	**1**	**1**	**1**	**0**	**1**
						экзаменов	**0**	**3**	**2**	**5**	**1**	**3**
						дифф зачет	**2**	**8**	**6**	**4**	**6**	**0**
						зачет	**4**	**4**	**2**	**2**	**1**	**1**