

24.25.1 - 4444

Утверждаю

Врио директора ГАПОУ РМ
«Саранский автомеханический техникум»

/ О.В. Спицина

2024 г.

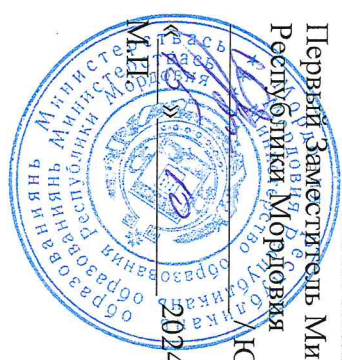


Согласовано

Первый заместитель Министра образования
Республики Мордовия

/ Ю.В. Грызупина

2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

ГАПОУ РМ «Саранский автомеханический техникум»

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

код и наименование профессии СПО

по программе базовой подготовки

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок освоения ОПОП – **3** года и **10** мес.

на базе **основного общего** образования

Профиль получаемого

профессионального образования **социально-экономический**

при реализации программы среднего (полного) **общего образования**

Индекс		Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс	2 курс	3 курс	4 курс									
							Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации					Промежуточная аттестация								
								в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий								Курс. проектир.							
	Общеобразовательный цикл	11	5	1476	35	1369	1047	322	0	0	48	24	594	775	0	0	0	0	0	0					
ОУП.00	Общие учебные предметы	8	3	894	35	819	507	312	0	0	28	12	368	451	0	0	0	0	0	0					
ОУП.01	Русский язык	ДЗ,-	-э	88		80	80				5	3	34	46											
ОУП.02	Литература	ДЗ,-	-э	120		112	112				5	3	48	64											
ОУП.03	Иностранный язык	-ДЗ		119		116		116			3		52	64											
ОУП.04	Математика	ДЗ,-	-э	200		187	127	60			7	6	78	109											
ОУП.05	История	-ДЗ		98		96	96				2		34	62											
ОУП.06	Физическая культура	З,ДЗ		121		118		118			3		50	68											
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		74		72	54	18			2		34	38											
ОУП.08	Астрономия	ДЗ		39		38	38				1		38												
	Индивидуальный проект (предметом не является)			35	35																				
УПВ.00	Учебные предметы по выбору	2	2	322	0	298	298	0	0	0	12	12	142	156	0	0	0	0	0	0					
УПВ.01	Родная литература	ДЗ		35		34	34				1		34												
УПВ.02	Экономика		Э,Э	150		132	132				6	12	58	74											
УПВ.03	Химия	-ДЗ		137		132	132				5		50	82											
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы	1	0	260	0	252	242	10	0	0	8	0	84	168	0	0	0	0	0	0					
ДУП.01	Основы профессиональной деятельности	-ДЗ		260	0	252	242	10	0	0	8	0	84	168	0	0	0	0	0	0					
	Введение в профессию			34		32	32				2			32											
	Основы проектной деятельности			40		38	28	10			2		16	22											
	Человек и общество			108		106	106				2		34	72											
	Основы технологии кулинарного и кондитерского производства			78		76	76				2		34	42											
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	3	4104	48	2322	1272	1030	20	1512	120	60	0	0	512	562	322	464	324	180					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3	0	514	14	496	148	348	0	0	4	0	0	0	166	104	48	70	54	54					
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		55	1	54	54							54											
ОГСЭ.02	История	ДЗ		55	1	54	54							54											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ		181	5	174		174			2				29	33	24	34	27	27					

ОГЭ.04	Физическая культура	Д3, Д3, Д3, Д3, Д3		180	4	174		174		2						29	31	24	36	27	27
ОГЭ.05	Психология общения	Д3		43	3	40	40										40				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	0	192	6	184	148	36	0	0	2	0	0	0	0	60	88	0	36	0	0
ЕН.1	Химия	Д3		156	6	148	112	36		2						60	88				
ЕН.2	Экологические основы природопользования	Д3		36		36	36												36		
ПМ	Профессиональный цикл	3	3	3398	28	1642	976	646	20	1512	114	60	0	0	0	286	370	274	358	270	126
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	9	3	812	2	748	404	344	0	0	44	18	0	0	0	190	188	150	158	32	72
ОП.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		э	62	2	50	18	32			4	6				50					
ОП.2	Организация хранения и контроль запасов и сырья		-э	92		80	48	32			6	6							48	32	
ОП.3	Техническое оснащение организаций питания		э	64		54	28	26			4	6							54	42	
ОП.4	Организация обслуживания	Д3		68		64	30	34			4								64		
ОП.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	КД3		66	0	64	46	18			2						64				
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Д3		33		32	32				1								32		
ОП.7	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Д3		90		88	16	72			2						88				
ОП.8	Охрана труда	Д3		34		32	22	10			2						32				
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности	Д3		71		68	20	48			3								32	36	
ОП.10	Технология приготовления блюд национальной кухни	Д3		84		72		72			12										72
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	Д3		78		76	76				2					76					
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	Д3		34		32	32				2					32					
ОП.13	Основы финансовой грамотности	КД3		36		36	36										36				
П	Профессиональный цикл	4	4	2586	26	894	572	302	20	1512	70	42	0	0	0	96	182	124	200	238	54
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	1	386	8	152	128	24	0	216	4	6	0	0	0	48	104	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			50		48	40	8			2					48					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			114	8	104	88	16			2						104				

[illegible]

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			49	1	44	24	20		4					44					
УП.4.01	Учебная практика	КДЗ		72											2 нед					
ПП.4.01	Производственная практика	КДЗ	72							72					2 нед					
ЭК.04	Экзамен квалификационный		ЭК	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	1	2	404	0	156	124	32	0	216	26	6	0	0	0	54	102	0		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ,-		60		54	42	12		6					54					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			122		102	82	20		20							102			
УП.5.01	Учебная практика	-,-,КДЗ		108						108						1 нед	2 нед			
ПП.5.01	Производственная практика	КДЗ		108						108							3 нед			
ЭК.05	Экзамен квалификационный		ЭК	6							6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	262	0	104	62	42	0	144	8	6	0	0	0	0	84	20		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			112		104	62	42		8							84	20		
УП.5.01	Учебная практика	КДЗ		36						36								1 нед		
ПП.5.01	Производственная практика	КДЗ		108						108								3 нед		
ЭК.05	Экзамен квалификационный		ЭК	6							6									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	1	2	414	0	106	18	88	0	252	8	6	0	0	0	0	20	52	34	
МДК.07.01	Технология выполнения работ по рабочим профессиям повар и кондитер			114		106	18	88		8							20	52	34	
УП.7.01	Учебная практика	-,-,КДЗ		144						144							1 нед	2 нед	1 нед	
ПП.7.01	Производственная практика	КДЗ		108						108									3 нед	
ЭК.07	Экзамен квалификационный		ЭК	6							6									
ППП	Преддипломная практика			144															4 нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216															6 нед	
	ИТОГО по ФГОС			5940	83	3691	2319	1352	20	1512	168	84	594	775	512	562	322	464	324	180
	Промежуточная аттестация (нед.)			252							252		18	54	18	18	36	36	36	36
	Максимальная нагрузка												36	34	36	36	36	36	36	36
	Во взаимодействии с преподавателем												36	34	35	34	36	36	36	36

[illegible]

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Стрелковый тир.
	Залы:
1	Актовый зал;
2	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

Пояснительная записка

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия Саранский автомеханический техникум специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственной автономной профессиональной образовательной организации Республики Мордовия Саранский автомеханический техникум разработан на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ Об образовании в Российской Федерации ;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрацион-ный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регист-рационный № 38940);

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа (ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включающая программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 О направлении Методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 О Методических рекомендациях с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям
- Устав ГАПОУ РМ САМТ и иные локальные акты техникума.

2 Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации пятидневный или шестидневный. Продолжительность занятий 45 мин – группировка парами.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально - экономический профиль.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):

специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3 Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. Из них обязательная часть 60% (886 часов), вариативная часть – 40 % (590 часов).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,49 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,51%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
УПВ	Учебные предметы по выбору	332
УПВ.01	Родная литература	34
УПВ.02.У	Физика	152
УПВ.03.У	Информатика	146
ДУП	Дополнительные учебные предметы	258
ДУП.01	Основы профессиональной деятельности	258
	Всего по общеобразовательному циклу	590
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	82
ОГСЭ.01	Основы философии	18
ОГСЭ.02	История	18
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	10
ОГСЭ.05	Психология общения	26
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	12
ЕН.01	Химия	12
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	200
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4
ОП.10	Национальная кухня	84

ОП. 11	Товароведение	78
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	34
ПЦ	Профессиональный цикл	1002
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	126
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	222
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	152
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	70
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	186
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	94
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	116
	Объем вариативной части в ОПОП	1296

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	886	590
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	82
Математический и общий естественнонаучный цикл	144	12
Общепрофессиональный цикл	612	200
Профессиональный цикл	1728	1002
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 97 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

При проведении лабораторных работ, практических работ и семинарских занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться и составлять 8-10 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии учебно-методических рекомендаций.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- экзамен;

- экзамен по модулю;
- квалификационный экзамен;
- зачет с оценкой (дифференцированный зачет);
- другие формы контроля (письменный и устный опрос, тестовый контроль, выступление с докладом, сообщением, презентацией);
- курсовые проекты.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик. В соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования количество зачетов в учебном году не превышает 10.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл Общие учебные предметы включены учебные предметы:

- Русский язык,
- Литература,
- Иностранный язык,
- Математика,
- История,
- Физическая культура,
- Основы безопасности жизнедеятельности,
- Астрономия .

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, экономика, химия.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. Защита проекта выполняется в рамках промежуточной аттестации ДУП.01 Основы профессиональной деятельности.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла

образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: Основы философии, История, Психология общения, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая культура.

Общий объем дисциплины Физическая культура составляет 180 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Военно-полевые сборы с юношами допризывного возраста проводятся на предпоследнем курсе в количестве 35 часов.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.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;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.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;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.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;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.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;
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

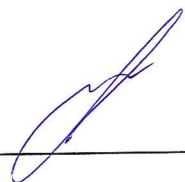
В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 55 процентов (1512 часов) от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

РАЗРАБОТАНО

Заместитель директора по УР



А.И. Тулкина

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела ПО МО РМ



Е.А. Куршева