

Утверждаю

Врио директора ГАПОУ РМ

«Саранский автомобильно-технический техникум»

/ О.В. Спицина

2024 г.



Согласовано

Первый Заместитель Министра образования

Республики Мордовия

/ Ю.В. Грызулина

2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

ГАПОУ РМ «Саранский автомобильно-технический 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

24-25 - 2024

1. Сводные данные по бюджету времени

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы нед. | Всего нед. |
|--------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------|------------|
| I курсы | 1476 ч | | | 34 ч | | 11 | 52 |
| II курсы | 1476 ч | 180 ч | 216 ч | 18 ч | | 11 | 52 |
| III курсы | 1512 ч | 180 ч | 486 ч | 18 ч | | 10 | 52 |
| IV курсы | 1476 ч | 72 ч | 252 ч | 18 ч | | 2 | 43 |
| Всего | 5940 ч | 432 ч | 954 ч | 80 ч | 216 ч | 34 | 199 |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся, (час.) | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. В семестре) | | | | | | | |
|---------|---|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------|---------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------|-------|--------------|--------------------------|-------------------------------------|--------|-------|---------|---|----------|-------|---------|--|--|--|--|
| | | | Максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная в т.ч. | | | | | Консультации | Промежуточная аттестация | Производственная и учебная практика | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | | | |
| | | | | | Всего занятий | Лекций, уроков | Лабораторных и практ. Занятий | Курсовой проект (работа) | 1 сем | | | | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем | 6 сем | 7 сем | 8 сем | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | | |
| ООД | Общеобразовательный цикл | | 1476 | 0 | 1446 | 766 | 664 | 0 | 12 | 34 | 0 | 612 | 864 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| ООД | Обязательные общеобразовательные дисциплины | | 1080 | 0 | 1074 | 622 | 436 | 0 | 6 | 16 | 0 | 448 | 632 | | | | | | | | | | |
| ООД.01 | Русский язык | -КЭ | 72 | | 66 | 30 | 36 | | 2 | 4 | | 36 | 36 | | | | | | | | | | |
| ООД.02 | Литература | -КЭ | 108 | | 108 | 64 | 44 | | | | | 36 | 72 | | | | | | | | | | |
| ООД.04 | Математика | -ДЗ | 232 | | 232 | 168 | 64 | | | | | 86 | 146 | | | | | | | | | | |
| ООД.05 | История | -ДЗ | 136 | | 136 | 90 | 46 | | | | | 48 | 88 | | | | | | | | | | |
| ООД.06 | Физическая культура | ДЗ, ДЭ | 72 | | 72 | 14 | 58 | | | | | 40 | 32 | | | | | | | | | | |
| ООД.07 | Основы безопасности и защиты Родины | ДЗ, ДЭ | 68 | | 68 | 22 | 46 | | | | | 36 | 32 | | | | | | | | | | |
| ООД.09 | Физика | -ДЗ | 108 | | 108 | 78 | 30 | | | | | 54 | 54 | | | | | | | | | | |
| ООД.10 | Химия | Э,Э | 72 | | 72 | 36 | 20 | | 4 | 12 | | 32 | 40 | | | | | | | | | | |
| ООД.11 | Обществознание | -ДЗ | 108 | | 108 | 68 | 40 | | | | | 48 | 60 | | | | | | | | | | |
| ООД.12 | Биология | -ДЗ | 72 | | 72 | 52 | 20 | | | | | 32 | 40 | | | | | | | | | | |
| ООД.14 | Индивидуальный проект | ДЗ | 32 | | 32 | | 32 | | | | | | 32 | | | | | | | | | | |
| УЛПО | Учебные дисциплины профиля обучения | | 396 | 0 | 372 | 144 | 228 | 0 | 6 | 18 | 0 | 164 | 232 | | | | | | | | | | |
| УЛПО.01 | География | -ДЗ | 108 | | 108 | 76 | 32 | | | | | 50 | 58 | | | | | | | | | | |
| УЛПО.02 | Иностранный язык | -Э | 144 | | 136 | 4 | 132 | | 2 | 6 | | 64 | 80 | | | | | | | | | | |
| УЛПО.03 | Информатика | Э,Э | 144 | | 128 | 64 | 64 | | 4 | 12 | | 50 | 94 | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | 432 | 0 | 432 | 150 | 282 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 120 | 54 | 90 | 42 | 102 | 24 | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | 36 | | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | | 36 | | 36 | 36 | 0 | | | | | | | 36 | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 144 | | 144 | 0 | 144 | | | | | | | 24 | 24 | 24 | 18 | 30 | 24 | | | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 144 | | 144 | 6 | 138 | | | | | | | 24 | 30 | 30 | 24 | 36 | | | | | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | 36 | | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| ОГСЭ.06 | Родная литература | | 36 | | 36 | 36 | 0 | | | | | | | 36 | | | | | | | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | 180 | 0 | 180 | 126 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 66 | 114 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| ЕН.01 | Химия | ДЗ | 144 | | 144 | 108 | 36 | | | | | | | 66 | 78 | | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | 36 | | 36 | 18 | 18 | | | | | | | 36 | | | | | | | | | |
| ОПБ | Обязательный профессиональный блок | | 3636 | 0 | 2196 | 1106 | 1058 | 32 | 0 | 54 | 1386 | 0 | 0 | 420 | 684 | 516 | 846 | 504 | 612 | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 954 | 0 | 936 | 502 | 434 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 60 | 180 | 102 | 162 | 210 | 222 | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Э | 78 | | 72 | 36 | 36 | | | 6 | | | | 28 | 44 | | | | | | | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль заводов и сырья | | 108 | | 108 | 66 | 42 | | | | | | | 60 | 48 | | | | | | | | |

Пояснительная записка

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена 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:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации №390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. №1681 «О целевом обучении по образовательным программам Среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

2. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу - 5940 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер - 3 года 10 месяцев.

3. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

4. При получении студентами: среднего общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Количество часов общеобразовательного цикла, включая промежуточную аттестацию - 1476 часов. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального с учетом профиля получаемого профессионального образования.

5. При формировании учебного плана распределен весь объем времени; отведенного на реализацию ОПОП-П, включая инвариативную и вариативную части.

Вариативная часть - 1980 часов.

| № п/п | Код и наименование учебной дисциплины/ профессионального модуля | Количество часов | Обоснование |
|--------------|--|-------------------------|--------------------|
|--------------|--|-------------------------|--------------------|

| | | | |
|----|---|-----|---|
| 1. | <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</p> | 468 | <p>Рабочая программа профессионального модуля используется в дополнительном профессиональном образовании. В результате освоения модуля студент получает дополнительно рабочую профессию, что расширяет его возможности дальнейшего трудоустройства.</p> <p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.</p> |
| 2. | <p>ПМ.08 Приготовление блюд школьного меню</p> | 378 | <p>Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»</p> <p>В результате освоения модуля студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи; - оценивать качество готовой продукции; - составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания; - составлять технологические карты на блюда диетического питания; - пользоваться Сборником рецептов блюда диетического питания должен узнать: - принципы, основы лечебного и школьного питания; - классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания; - правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству. |

| | | | |
|----|------------------------------|-----|--|
| 3. | ОГСЭ.06 Родная литература | 36 | <p>Изучение предмета «Родная литература (мордовская)» должно обеспечить достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы, и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России; - формирование познавательного интереса к родной литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историко-культурного опыта мордовского народа, включение обучающегося в культурно-языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию; - осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение мордовской культуры; <p>развитие у обучающихся интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве.</p> |
| 4. | ЕН.01 Химия | 144 | <p>Изучение данной дисциплины направлено на</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие у студентов способности ориентироваться в информационном потоке, касающемся применения дисперсных систем в технологии, экологии, быту и медицине - развитие способности самостоятельно решать практические и теоретические задачи по использованию дисперсных систем в производственной деятельности, для повышения качества жизни и сохранения здоровья. - повышение профессиональной компетенции в широком наборе возможных будущих специальностей, основанных на использовании веществ и материалов в дисперсном |

| | | | |
|----|---|-----|---|
| 5. | ЕН.02 Экологические основы природопользования | 36 | <p>Экологические основы природопользования - научно-практическая дисциплина, призванная быть основой оптимизации взаимоотношений человека с биосферой. Изучение дисциплины направлено на</p> <ul style="list-style-type: none"> - объективную оценку состояния природных ресурсов. Оценку состояния природных ресурсов, которая проводится по целому ряду параметров: качество, качество, степень загрязненности, влияние различных сфер человеческой деятельности на их воспроизводство и т.д. - оптимизацию взаимоотношений между человеком, с одной стороны, и отдельными видами, и популяциями, экосистемами, с другой. - оптимизацию взаимоотношений человека с природой. - детальное изучение количественными методами основ структуры и функционирования природных и созданных человеком систем; |
| 6. | ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 72 | <p>Изучение учебной дисциплины направлено на приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании. В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных и кондитерских изделий, закусок, напитков; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. |
| 7. | ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья | 108 | <p>Изучение учебной дисциплины направлено на подготовку специалистов, умеющих оценивать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасность хранения пищевых продуктов; - организацию процессов контроля расхода и хранения продуктов; - показатели климатического режима хранения продуктов; - требования к упаковке, таре; |

| | | | |
|----|--|----|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - технологическую документацию, правильность заполнения документации; - товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров, используемых на предприятиях общественного питания; - техническое оснащение складских помещений предприятий отрасли. |
| 8. | ОП.03 Техническое оснащение организаций питания | 72 | <p>Изучение учебной дисциплины направлено на умения студентов: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации |
| 9. | ОП.04. Организация обслуживания | 72 | <p>Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания» является: формирование знаний об основах организации обслуживания, ее общих принципах, методах и положений независимо от форм собственности, направлений деятельности.</p> <p>Изучение учебной дисциплины позволит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомить с организацией обслуживания, классификацией и особенностями предоставления услуг обслуживания; с организацией подготовки к обслуживанию потребителей. - научить разрабатывать направления достижения максимального удовлетворения покупательского спроса и повышения качества обслуживания. - сформировать навыки работы по организации эффективного обслуживания потребителей |

| | | | |
|-----|--|-----|--|
| 10. | ОП.05 Основы экономики , менеджме нта и маркетинг а | 108 | <p>Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента, маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС специальности «19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»</p> <p>Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, - рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, - использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; <p>В результате освоения дисциплины студент должен узнать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды |
|-----|--|-----|--|

| | | | |
|-----|--|----|--|
| | | | <p>предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и задачи организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала. - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга). |
| 11. | ОП.Об Правовые основы профессиональной деятельности | 36 | <p>Изучение учебной дисциплины направлено на получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность организаций. В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельной работы с правовой информацией, источниками права, в том числе нормативными правовыми актами, необходимыми для поддержки в профессиональной деятельности; - применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях. |

| | | | |
|-----|--|----|--|
| 12. | ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | 72 | Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» ориентирована на подготовку студентов к эффективной профессиональной деятельности, связанной с построением современного образовательного процесса, отличительной чертой которого является активное внедрение информационных технологий. |
| 13. | ОП.08 Охрана труда | 36 | <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен узнать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны |

| | | | |
|-----|--|----|--|
| | | | <p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. |
| 14. | ОП.10 Организац ия производс тва | 72 | <p>Дисциплина "Организация производства" имеет целью обучить студентов теоретическим основам организации производства, сформировать научно прикладной аппарат дисциплины, ее основные категории, методологические особенности и базовые принципы, условия повышения эффективности организации производства с учетом факторов внешней и внутренней среды. В результате освоения дисциплины студент:</p> <p>должен узнать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущности, цели и задачи организации производства; - качественные свойства производственных систем, количественные взаимосвязи и закономерности развития производства; - условия и факторы рациональной организации производственного процесса, оптимально сочетающего функциональные, пространственные, временные, ресурсные параметры; <p>должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять типы производственных процессов |

| | | | |
|-----|---|-----|--|
| | | | <p>и их особенности; - применять экономико-математические модели в организации производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения, позволяющие сформировать требования к эффективной организации производства, которая соответствовала бы общей стратегии промышленного предприятия и приоритетным направлениям его развития; должен овладеть: - инструментами проектирования производственных процессов; - современными информационными технологиями и системным анализом при организации производства; - методами оценки и мониторинга эффективности производственных процессов; должен демонстрировать способность и готовность: - расчета основных показателей производства; - составления производственных планов; - анализа и оценки проектов развития производственных систем. |
| 15. | ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий | 108 | <p>В результате освоения дисциплины студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; - пользоваться нормативной и специальной литературой; - пользоваться инструментами для карвинга; - создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; - разрабатывать новые виды оформления; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; - проявлять свою творческую индивидуальность; |

| | | | |
|-----|--|----|---|
| | | | <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен узнать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику и ассортимент основных продуктов для проплавления украшений; |
| 16. | ОП.12 Основы финансово й грамотнос ти | 36 | <p>Ключевыми задачами изучения финансовой грамотности с учётом преемственности являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение умениями подучать, анализировать, интерпретировать и систематизировать финансовую информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач; - формирование представлений о грамотном финансовом поведении, включая типичные стратегии, действия, связанные с осуществлением социальных ролей в финансовой сфере жизнедеятельности человека; - совершенствование опыта применения полученных финансовых знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования. |

| | | | |
|-----|---|----|--|
| 17. | ОП.13 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики | 36 | <p>Новые экономические и технологические условия требуют реализации подходов по содействию в освоении ключевых компетенций цифровой экономики. В результате освоения дисциплины студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства; - применять модельно-аналитические и информационно-коммуникационные технологии поддержки принятия решений в социально-экономических системах в условиях цифровой экономики; - анализировать, систематизировать и обобщать, экономические явления и процессы, происходящие в обществе с целью их применения в различных сферах деятельности; - пользоваться сервисными и прикладными программами; - применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; - находить и использовать необходимую экономическую информацию. В результате освоения дисциплины студент должен узнать: - современные технологии цифровой экономики; - теоретические и практические навыки в области формирования и развития цифровой экономики и управления ее структурными компонента на базе применения современных информационных технологий и адекватного использования информационных ресурсов и факторов; - теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики; - общие принципы работы с компьютером как средством управления информацией; - основные методы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; - законодательство по охране авторских прав. |
|-----|---|----|--|

| | | | |
|-----|--|-------------|--|
| 18. | ОП.14 Технологи я трудоустр ойства | 36 | В результате освоения дисциплины развивается способность решать вопросы построения профессиональной карьеры. Задачи освоения дисциплины: •- знание вопросов трудового законодательства, реальной ситуации на рынке труда, принципов планирования и управления карьерой, возможных способов поиска работы, правовых аспектов взаимоотношения с работодателем, принципов делового общения; - умение анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в профессиональной деятельности, эффективно использовать теоретические знания при поиске работы; - владение навыками составления резюме, карьерного плана, сопроводительного и рекомендательного письма, прохождения интервью, самопрезентации, эффективного делового общения. |
| 19. | Промежут очная аттестация | 72 | Промежуточный контроль знаний студентов |
| | Итого | 1998 | |

6. Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл, если обучение осуществляется на базе основного общего образования. Общеобразовательная подготовка осуществляется на первом курсе обучения;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

7. Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом или его частью и учебной практикой (в случае, если она реализуется рассредоточено). Каждый междисциплинарный курс представлен темами. Учебная практика (производственное обучение), указывается в рамках профессиональных модулей рассредоточено и/или концентрированно, производственная практика в рамках профессиональных модулей показывается концентрированно.

8. Объем обязательной и максимальной учебной нагрузки на изучение дисциплины и профессионального модуля устанавливается исходя из объема, отведенного ФГОС на соответствующий цикл.

9. В плане учебного процесса отражены формы контроля учебной деятельности (промежуточная аттестация) студента:

- экзамен, в том числе комплексный;
- зачет или дифференцированный зачет;

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин общепрофессионального цикла могут проводиться как экзамены, так и зачеты (дифференцированные зачеты), контрольные работы.

Проведение зачетов (дифференцированных зачетов), контрольных работ предусматривается за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

В ходе освоения тем междисциплинарных курсов предусматривается проведение зачетов (дифференцированных зачетов), контрольных

работ, за счет времени, отведенного на соответствующую тему. По завершению освоения междисциплинарных курсов также проводятся комплексные экзамены.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся комплексные экзамены, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практику

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, должны иметь промежуточную аттестацию.

10. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. За весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ в рамках профессиональных модулей: ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ.06

«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

11. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами. (Приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов - 5 дней (35 часов).

12. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях техникума, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 10 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

13 Формы учебной промежуточной аттестации

Учебным планом предусматривается 5 недель промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

Текущий контроль по учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную

дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в формате зачета или дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме зачета или дифференцированного зачета.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).


14. По окончании освоения профессиональной образовательной программы проводится Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

15. Факультативы

На основании письма Министерства образования Республики Мордовия от 26.08.2022 г. № 4892 предусмотрен курс лекций «Россия - Моя история» в объеме 32 часа на 1 курсе, который будет проходить в форме факультатива.

РАЗРАБОТАНО

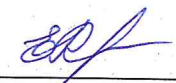
Заместитель директора по УР



А.И. Тулкина

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела ПО МО РМ



Е.А. Куршева