

Утверждаю

Директор ГАПОУ РМ

«Саранский автомобильный механический техникум»

/ Ф. Н. Карташов



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

ГАПОУ РМ «Саранский автомобильный механический 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 – 3года и 10мес.

на базе **основного общего** образования

Профиль **получаемого**

профессионального образования **социально-экономический**

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Согласовано

Заместитель Министра образования

Республики Мордовия

И. В. Вулицкий



М.П.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
					Формы промежуточной аттестации		Самостоятельная учебная работа		Во взаимодействии с преподавателем				По практике производственной и учебной		Консультации		Промежуточная аттестация		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Зачеты	Экзамены	1476	35	1395	873	522	0	0	0	22	24	592	803	487	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.00	Общие учебные предметы	8	3	930																						
ОУП.01	Русский язык	ДЗ,-	-кэ	114		102	52	50					6	6	46	56										
ОУП.02	Литература	ДЗ,-	-кэ	118		118	58	60							50	68										
ОУП.03	Иностранный язык	-дз		117		117		117							48	69										
ОУП.04	Математика	ДЗ,-	-э	240		228	174	54					6	6	86	142										
ОУП.05	История	-дз		78		78	78								34	44										
ОУП.06	Физическая культура	Здз		117		117	12	105							51	66										
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз		72		72	40	32							30	42										
ОУП.08	Агрономия	дз		39		39	39								39											
	Индивидуальный проект (предметом не является)			35		35																				
УПВ.00	Учебные предметы по выбору	2	2	322	0	300	218	82	0	0	0	10	12	142	158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УПВ.01	Родная литература	дз		34		34	34								34											
УПВ.02	Экономика		-э	150		130	118	12			8	12	58	72												
УПВ.03	Химия	-дз	э,-	138		136	66	70			2		50	86												
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы	1	0	224	0	224	202	22	0	0	0	0	66	158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Основы профессиональной деятельности	-дз		224	0	224	202	22	0	0	0	0	66	158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Документационное обеспечение управления			34		34	26	8							34											
	Основы проектной деятельности			32		32	24	8							12	20										
	Человек и общество			94		94	94								30	64										
	Основы технологии кулинарного и кондитерского производства			64		64	58	6							24	40										
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	3	4254	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						

ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ		180	4	174		174		2							29	31	24	36	27	27
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ		43	3	40	40											40				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	0	192	6	184	148	36	0	0	0	0	0	0	0	0	60	88	0	36	0	0
ЕН.1	Химия	ДЗ		156	6	148	112	36		2							60	88				
ЕН.2	Экологические основы природопользования	ДЗ		36		36	36													36		
ПМ	Профессиональный цикл	3	3	1268	24	448	318	110	20	756	22	18	0	0	0	96	182	124	46	0	0	0
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	9	3	812	2	748	404	344	0	0	44	18	0	0	190	188	150	158	32	72	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	ДЗ		68		64	30	34			4						64					
ОП.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	КДЗ		66	0	64	46	18			2								64			
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ		33		32	32			1										32		
ОП.7	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ		90		88	16	72			2							88				
ОП.8	Охрана труда	ДЗ		34		32	22	10		2					32							
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		71		68	20	48		3								32	36			
ОП.10	Технология приготовления блюд национальной кухни	ДЗ		84		72		72		12												72
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ		78		76	76			2					76							
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ДЗ		34		32	32			2					32							
ОП.13	Основы финансовой грамотности	КДЗ		36		36	36								36							
II	Профессиональный цикл	4	4	2736	26	894	572	302	20	1512	70	42	0	0	96	182	124	200	238	54	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	48	104	0	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						

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																
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			410	0	156	124	32	0	216	26	6	0	0	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															
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			262	0	104	62	42	0	144	8	6	0	0	0	0	0	84	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															
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)			414	0	106	18	88	0	252	8	6	0	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
ПП.7.01	Производственная практика	КДЗ		108						108									2 нед	3 нед
ЭК.07	Экзамен квалификационный			ЭК	6															
ПДП	Преддипломная практика			144																4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																6 нед
	ИТОГО по ФГОС			5898	83	3717	2145	1552	20	1512	142	84								
	Промежуточная аттестация (нед.)			252							226		18	54	18	18	36	36	36	36
	Самостоятельная работа			48									0	0	10	32	2	4	0	0
	Максимальная нагрузка												36	36	36	36	36	36	36	36
	Во взаимодействии с преподавателем												36	36	35	34	36	36	36	36
	Военные сборы			35																
ФК	Россия - Моя история			32									32							

Консультации за счет часов промежуточной аттестации
Государственная (итоговая) аттестация
Дипломная работа, Демонстрационный экзамен
Выполнение демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)

ВСЕГО

Дисциплины и МДК	592	803	512	562	322	464	324	180
учебной практики	0	0	2 нед	5 нед	4 нед	5 нед	4 нед	2 нед
производственной практики	0	0	0	2 нед	3 нед	6 нед	3 нед	6 нед
преддипломной практики								6 нед
экзаменов	1	3	1	1	2	2	2	2
дифф. зачетов, зачетов	5	5	4	6	3	6	2	7

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
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	232
ОП.10	Национальная кухня	84
ОП. 11	Товароведение	78
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	34
ОП.13	Основы финансовой грамотности	36
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	222

	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	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	1328

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.

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	180	12
Общепрофессиональный цикл	612	232
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. Факультатив «Россия – Моя история» для обучающихся всех 1 курсов в количестве 32 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	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;

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



Е.С. Синичкина

Председатель ЦК



Л.А. Потапкина

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела ПО МО РМ



Е.А. Куршева

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.