БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ «МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

628200, ул. Центральная, 54
г.п. Междуреченский, Кондинский район
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра

Тел. (34677)3-23-43, 3-46-72
Факс: (34677)3-23-43
E-mail: mpu@list.ru
http://magrokol.ru

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
(на базе основного общего образования)
Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

г.п. Междуреченский, 2023 год

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя.

Организация-разработчик:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативные основания для разработки ООП:

Общие:

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

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 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 1 декабря 2015 года №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270)*;*

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный № 68148)*;*

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940)*;*

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887).

Со стороны образовательной организации:

– распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– Правила приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» в 2022-2023 году;

– Правила внутреннего распорядка обучающихся;

– Положение о режиме занятий;

– Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в том числе в период организации образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий;

– Положение об отчислении, переводе, восстановлении студентов;

– Порядок оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения.

РАЗДЕЛ 2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Общий объем ООП СПО на базе основного общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 5940 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и времени, отводимому на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

Формы обучения: очная, срок обучения 3 года 10 месяцев.

Таблица 1

Обучение по учебным циклам	116 нед.
Учебная практика	11 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	20 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	8 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	**199 нед.**

Образовательная программа включает: общеобразовательный цикл, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл.

Объем времени на освоение профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования представлен в таблице.

Таблица 2

Структура образовательной программы	Количество часов по учебному плану
Общеобразовательный цикл	1496
Общий гуманитарный и социально-экономический	584
Математический и общий естественнонаучный	230
Общепрофессиональный цикл	960
Профессиональный цикл	2454
Государственная итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен, защита дипломного проекта)	216
Общий объем образовательной подготовки	**5940**

Объем вариативной части учебных циклов ППССЗ в количестве 2124 часов обязательной аудиторной нагрузки, распределен между дисциплинами общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общий естественнонаучного учебных циклов, общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями: ОГСЭ.01 Основы философии; ОГСЭ.02 История; ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОГСЭ. 04 Физическая культура; ОГСЭ.05 Психология общения; ЕН.01. Химия; ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03. Техническое оснащение организации питания; ОП.04. Организация обслуживания; ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга; ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности; ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОП.08.Охрана труда; ОП.09. Безопасность жизнедеятельности; ОП.10. Калькуляция и учёт; ОП.11.Рисование и лепка; ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности; ОП.13 Основы бережливого производства; МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; УП.01.01 Учебная практика; ПП.01.01 Производственная практика; ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю; МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; УП.02.01 Учебная практика; ПП.02.01 Производственная практика; ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю; МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ПП.03.01 Производственная практика; ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю; МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; ПП.03.01 Производственная практика; ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю; МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.03. Технология приготовления осетинских пирогов; УП.05.01 Учебная практика; ПП.05.01

Производственная практика; ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю; МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала; ПП.06.01 Производственная практика; ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю; МДК.07.01.Выполнение работ по профессии «Пекарь»; ПП.07.01 Производственная практика; ПМ.07.ЭК Экзамен по модулю; МДК.08.01.Выполнение работ по профессии «Кондитер»; УП.08.01 Учебная практика; ПП.08.01 Производственная практика; ПМ.08.ЭК Экзамен по модулю; МДК.09.01.Выполнение работ по профессии «Повар»; УП.09.01 Учебная практика; ПП.09.01 Производственная практика; ПМ.09.ЭК Экзамен по модулю.

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. ООП сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» в соответствии с п. 1.11 ФГОС СПО.

3.2. Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общие виды деятельности:

- 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;
- 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;
- 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.

Междисциплинарные курсы:

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.03. Технология приготовления осетинских пирогов;

МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала;

МДК.07.01.Выполнение работ по профессии «Пекарь»;

МДК.08.01.Выполнение работ по профессии «Кондитер»;

МДК.09.01.Выполнение работ по профессии «Повар».

РАЗДЕЛ 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: «Сервис и туризм».

4.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

4.3 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности:	
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ 01. Организация и ведение процесса 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 учётом 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 учётом 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 учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 07. Выполнение работ по профессии "Пекарь" ПМ 08. Выполнение работ по профессии "Кондитер" ПМ 09. Выполнение работ по профессии "Повар"

РАЗДЕЛ 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Результаты освоения ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

5.2. В результате освоения ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускник должен обладать общими компетенциями*:*

Общие компетенции	
Код компетенции	Компетенция
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

5.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов (при наличии), указанных в ООП:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и

текущей деятельности подчиненного персонала	кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

РАЗДЕЛ 6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

6.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

6.2. Рабочая программа воспитания (календарным планом) представлена на сайте образовательной организации.

РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы:

ООП профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена учебно-методическими комплексами и иными методическими материалами по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, видам практики, государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- Учебный кабинет «Русского языка и литературы»
- Учебный кабинет «Иностранного языка»
- Кабинет «Информатики»
- Кабинет (лаборатория) «Химия»
- Кабинет «Биологии»
- Учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины»
- Кабинет «спортивный зал»
- Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности»
- Учебный кабинет «Математических дисциплин»
- Учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»
- Мастерская (лаборатория) «Охрана окружающей среды»
- Учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин»
- Учебный кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
- Учебный кабинет «Экологических основ природопользования»
- Учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
- Учебный кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»
- Учебный кабинет «Организации обслуживания»

Лаборатории: химии; учебная кухня ресторана; учебный кондитерский цех.

Актовый зал

«Библиотека»

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В информационно-библиотечном центре (далее ИБЦ) образовательной организации создана электронная информационно-образовательная среда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке. Обучающиеся обеспечены доступом, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Кроме основной литературы, ИБЦ укомплектован справочно-библиографическими и специализированными периодическими изданиями.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Образовательная организация располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена,

Для организации образовательного процесса используются учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы. Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

7.2 Кадровые условия реализации образовательной программы:

Реализация ООП обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ООП, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

Ханты-Мансийский автономный округ -Югра

Согласовано Методическим советом
Протокол № 5 от 08.02.2023 г.

Утверждено Приказом директора
№ 55-1/од от 09.02.2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Междуреченский агропромышленный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1565

Виды деятельности
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
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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль				27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=									0	0	8	8											::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II	0	0	8	8	8												::	=	=																			0	8	8	8			::	=	=	=	=	=	=	=	=
III												0	8	8			::	=	=									0	0	8	8	8										::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV		8	8	8											0	8	::	=	=					0	8				0	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	35	16	19	2	1	1	2		2	2		2						11	52		
II	31	11	20	2	1	1	3	2	1	6	3	3						10	52		
III	31	13	18	2	1	1	3	1	2	5	2	3						11	52		
IV	19	11	8	2	1	1	3	1	2	7	4	3	4		4	4	2	2	43		
Всего	**116**	**51**	**65**	**8**	**4**	**4**	**11**	**4**	**7**	**20**	**9**	**11**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																																																											ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
																	Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4																
																	Семестр 1, 16 нед							Семестр 2, 19 (4) нед							Семестр 3, 11 (5) нед							Семестр 4, 20 (4) нед							Семестр 5, 13 (3) нед							Семестр 6, 18 (5) нед							Семестр 7, 11 (5) нед							Семестр 8, 8 (9) нед									
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязатель: Всего	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	23	25	26	27	28	29	30	37	39	40	41	42	43	44	51	53	54	55	56	57	58	65	67	68	69	70	71	72	79	81	82	83	84	85	86	93	95	96	97	98	99	100	107	109	110	111	112	113	114	121	123	124	125	126	127	128	135	137	138	335	336	337
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36			35.75				36			33.47				36			34.36				36			32.1				36			31.08				36			31.44				36			31.82				36			34.75						
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	2	7					1496	52	16	1404		24	20	498		4	488		6		353	5		328			20	337	1	12	306		18		196	8		188				64	10		54				48	8		40																				
5	НО	Начальное общее образование																																																																									
6	*																																																																										
8	ОО	Основное общее образование																																																																										
9	*																																																																										
11	СО	Среднее общее образование	4	2	7					1496	52	16	1404		24	20	498		4	488		6		353	5		328			20	337	1	12	306		18		196	8		188				64	10		54				48	8		40																				
13	БД	Базовые дисциплины	2	2	6					814	32	8	762		12		232		4	222		6		133	5		128				141	1	4	130		6		196	8		188				64	10		54				48	8		40																				
14	БД.01	Русский язык	1							96		4	86		6		96		4	86		6																																																					
15	БД.02	Литература			4					122	4		118																									122	4		118																																	
16	БД.03	Иностранный язык			3					140	6		134				32			32				57	5		52				51	1		50																																									
17	БД.04	История	3							138		4	128		6		62			62				36			36				40		4	30		6																																							
18	БД.05	Физическая культура / Физическая культура (адаптивная)		12	3					132			132				42			42				40			40				50			50																																									
19	БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			4					74	4		70																									74	4		70																																	
20	БД.07	Родная литература			5					64	10		54																																64	10		54																											
21	БД.08	Астрономия			6					48	8		40																																							48	8		40																				
22	*																																																																										
24	ПД	Профильные дисциплины	2		1					682	20	8	642		12	20	266			266				220			200			20	196		8	176		12																																							
25	ПД.01	Математика	3							254		4	244		6		90			90				76			76				88		4	78		6																																							
26	ПД.02	Химия	3							240	20	2	212		6	20	118			118				78			58			20	44		2	36		6																																							
27	ПД.03	Биология			3					188		2	186				58			58				66			66				64		2	62																																								
28	ПД.04	Индивидуальный проект (дисциплиной не является)																																																																										
29	*																																																																										
31	ПОО	Предлагаемые ОО																																																																										
32	*																																																																										
34																																																																									50.24%	49.76%
35	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	30	18	14		1			4228	320	66	2422	26	160		114	22	4	84		4		511	29	8	308		22		275	11		72		12		704	56	20	454	22	30		548	56	8	350		26		816	66	16	526		28		612	62	4	350		16		648	18	6	278	4	22			2124	2104
37	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		4	5					584	96		488																									92	12		80				104	14		90				160	34		126				176	36		140				52			52					324	260
38	ОГСЭ.01	Основы философии			8					58	16		42																																														58	16		42												32	26
39	ОГСЭ.02	История			6					58	14		44																																							58	14		44																				32	26
40	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6					218	26		192																									48	8		40				62	8		54				58	10		48				30			30				20			20					64	154
41	ОГСЭ.04	Физическая культура		4-7	8					200	30		170																									44	4		40				42	6		36				44	10		34				38	10		28				32			32					164	36
42	ОГСЭ.05	Психология общения			7					50	10		40																																														50	10		40												32	18
43	*																																																																										
45	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1					230	42	2	180		6																							70	10		60				124	32	2	84		6		36			36																			108	122
46	ЕН.01	Химия	5							194	42	2	144		6																							70	10		60				124	32	2	84		6																								72	122
47	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6					36			36																																							36			36																				36	
48	*																																																																										
50	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	8		5					960	92	34	802		32		114	22	4	84		4																168	16	8	136		8		134	10	4	116		4		342	32	14	284		12		116	8		108				86	4	4	74		4			468	492
51	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	1							68	12	4	48		4		68	12	4	48		4																																																					64	4
52	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5							98	10	4	80		4																														98	10	4	80		4																								64	34
53	ОП.03	Техническое оснащение организации питания	4							86	8	4	70		4																							86	8	4	70		4																															64	22
54	ОП.04	Организация обслуживания	4							82	8	4	66		4																							82	8	4	66		4																															32	50
55	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6							94	6	4	80		4																																					94	6	4	80		4																	56	38
56	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7					44	4		40																																														44	4		40												32	12
57	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8							86	4	4	74		4																																																				86	4	4	74		4			56	30
58	ОП.08	Охрана труда			1					46	10		36				46	10		36																																																								32	14
59	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			7					72	4		68																																														72	4		68												68	4
60	ОП.10	Калькуляция и учет	6							130	22	4	100		4																																					130	22	4	100		4																		130
61	ОП.11	Рисование и лепка	6							82	4	6	68		4																																					82	4	6	68		4																		82
62	ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности			6					36			36																																							36			36																					36
63	ОП.13	Основы бережливого производства			5					36			36																																36			36																												36
64	*																																																																										
66	ПЦ	Профессиональный цикл	21	14	3		1			2454	90	30	952	26	122									511	29	8	308		22		275	11		72		12		374	18	12	178	22	22		186		2	60		16		278		2	80		16		320	18	4	102		16		510	14	2	152	4	18			1224	1230
68	ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3	2						324	18	4	142		16									324	18	4	142		16																																															136	188
70	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2							56	10		46											56	10		46																																																	32	24
71	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2							112	8	4	96		4									112	8	4	96		4																																															32	80
72	МДК*																																																																										
74	УП.01.01	Учебная практика		2			РП		час	72			72		2		час							час			72				час							час							час							час							час							час								36	36
75	УП*																																																																										
77	ПП.01.01	Производственная практика		2			РП		час	72			72		2		час							час			72				час							час							час							час							час							час								36	36
78	ПП*																																																																										
80	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2							12					12									12					12																																																12
81		Всего часов по МДК								168			142																																																															
83	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2						379	11	4	166		18									187	11	4	166		6		192					12																																								172	207
85	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2							47	6	2	36		3									47	6	2	36		3																																															32	15
86	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2							140	5	2	130		3									140	5	2	130		3																																															32	108
87	МДК*																																																																										
89	УП.02.01	Учебная практика		3			РП		час	72			72		2		час							час							час			72				час							час							час							час							час								36	36

90	УП*																																																																										
92	ПП.02.01	Производственная практика		3			РП		час	108			108		3		час							час							час			108				час							час							час							час							час								72	36
93	ПП*																																																																										
95	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	3							12					12																12					12																																							12
96		Всего часов по МДК								187			166																																																														
98	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	1		1			315	15	8	132	22	16																83	11		72				232	4	8	60	22	16																														136	179
#	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3					47	11		36																		47	11		36																																						32	15
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4			112	4	8	96	22	4																36			36				76	4	8	60	22	4																														32	80
#	МДК*																																																																										
#	УП.03.01	Учебная практика		4			РП		час	36			36		1		час							час							час							час			36				час							час							час							час								36	
#	УП*																																																																										
#	ПП.03.01	Производственная практика		4			РП		час	108			108		3		час							час							час							час			108				час							час							час							час								36	72
#	ПП*																																																																										
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4							12					12																							12					12																															12
#		Всего часов по МДК								159			132																																																														
#	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2						262	14	4	118		18																							142	14	4	118		6		120					12																											136	126
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4							45	8	2	32		3																							45	8	2	32		3																															32	13
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4							97	6	2	86		3																							97	6	2	86		3																															32	65
#	МДК*																																																																										
#	УП.04.01	Учебная практика		5			РП		час	36			36		1		час							час							час							час							час			36				час							час							час								36	
#	УП*																																																																											
#	ПП.04.01	Производственная практика		5			РП		час	72			72		2		час							час							час							час							час			72				час							час							час								36	36
#	ПП*																																																																										
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	5							12					12																														12					12																													12
#		Всего часов по МДК								142			118																																																														
#	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2	1					344		4	140		20																														66		2	60		4		278		2	80		16																	172	172
#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6							42		2	36		4																														42		2	36		4																											32	10
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6							62		2	56		4																														24			24				38		2	32		4																	32	30
#	МДК.05.03	Технология приготовления осетинских пирогов			6					48			48																																							48			48																					48
#	МДК*																																																																										
#	УП.05.01	Учебная практика		6			РП		час	72			72		2		час							час							час							час							час							час			72				час							час								36	36
#	УП*																																																																										
#	ПП.05.01	Производственная практика		6			РП		час	108			108		3		час							час							час							час							час							час			108				час							час								72	36
#	ПП*																																																																										
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6							12					12																																					12					12																					12
#		Всего часов по МДК								152			140																																																														
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	1	1	1					176	8		48		12																																												176	8		48		12										112	64
#	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала			7					56	8		48																																														56	8		48												40	16
#	МДК*																																																																										
#	УП*																																																																										
#	ПП.06.01	Производственная практика		7			РП		час	108			108		3		час							час							час							час							час							час							час			108				час								72	36
#	ПП*																																																																										
#	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7							12					12																																												12					12													12
#		Всего часов по МДК								56			48																																																														
#	ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	2	2						150	10	4	54		10																																												144	10	4	54		4		6					6			84	66
#	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	7							72	10	4	54		4																																												72	10	4	54		4										48	24
#	МДК*																																																																										
#	УП.07.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"		8			РП		час	36			36		1		час							час							час							час							час							час							час			36				час								36	
#	УП*																																																																										
#	ПП.07.01	Производственная практика по профессии "Пекарь"		8			РП		час	36			36		1		час							час							час							час							час							час							час			36				час									36
#	ПП*																																																																										
#	ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	8							6					6																																																				6					6				6
#		Всего часов по МДК								72			54																																																														
#	ПМ.08	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	2							154	4		72		6																																																				154	4		72		6			48	106
#	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	8							76	4		72																																																					76	4		72					48	28
#	МДК*																																																																										
#	УП.08.01	Учебная практика по профессии "Кондитер"					РП		час	36			36		1		час							час							час							час							час							час							час							час			36						36
#	УП*																																																																										
#	ПП.08.01	Производственная практика по профессии "Кондитер"					РП		час	36			36		1		час							час							час							час							час							час							час							час			36						36
#	ПП*																																																																										
#	ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	8							6					6																																																				6					6				6
#		Всего часов по МДК								76			72																																																														
#	ПМ.09	Выполнение работ по профессии "Повар"	2							206	10	2	80	4	6																																																			206	10	2	80	4	6			84	122
#	МДК.09.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	8							92	10	2	80	4																																																			92	10	2	80	4				48	44
#	МДК*																																																																										
#	УП.09.01	Учебная практика по профессии "Повар"					РП		час	36			36		1		час							час							час							час							час							час							час							час			36						36
#	УП*																																																																										
#	ПП.09.01	Производственная практика по профессии "Повар"					РП		час	72			72		2		час							час							час							час							час							час							час							час			72					36	36

#	ПП*																																																																									
#	ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен	8							6					6																																																						6					6
#		Всего часов по МДК								92			80																																																												
#	ПМ*																																																																									
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1116			1116	31			час							час			144	4			час			180	5			час			144	4			час			108	3			час			180	5			час			180	5			час			180	5					
#		Учебная практика							час	396			396	11			час							час			72	2			час			72	2			час			36	1			час			36	1			час			72	2			час			36	1			час			72	2					
#		Концентрированная							час	396			396	11			час							час			72	2			час			72	2			час			36	1			час			36	1			час			72	2			час			36	1			час			72	2					
#		Рассредоточенная							час								час							час							час							час							час							час							час							час									
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	720			720	20			час							час			72	2			час			108	3			час			108	3			час			72	2			час			108	3			час			144	4			час			108	3					
#		Концентрированная							час	720			720	20			час							час			72	2			час			108	3			час			108	3			час			72	2			час			108	3			час			144	4			час			108	3					
#		Рассредоточенная							час								час							час							час							час							час							час							час							час									
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8			РП		час	144			144	4			час							час							час							час							час							час							час							час			144					144	
#		Государственная итоговая аттестация							час	216			216	6			час							час							час							час							час							час							час							час			216						
#		Подготовка выпускной квалификационной работы							час								час							час							час							час							час							час							час							час									
#		Защита выпускной квалификационной работы							час								час							час							час							час							час							час							час							час									
#		Подготовка к государственным экзаменам							час	144			144	4			час							час							час							час							час							час							час							час			144					144	
#		Проведение государственных экзаменов							час	72			72	2			час							час							час							час							час							час							час							час			72					72	
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								16							4														12																																												
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								66							4							8														20							8							16							4							6									
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	34	20	21		1			5940	372	82	3826	26	184	20	612	22	8	572		10		864	34	8	636		22	20	612	12	12	378		30		900	64	20	642	22	30		612	66	8	404		26		864	74	16	566		28		612	62	4	350		16		864	18	6	278	4	22			3836	2104
#		Экзамены (без учета физ. культуры)															**2**							**3**							**4**							**5**							**2**							**6**							**2**							**6**									
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																						**2**							**2**							**2**							**2**							**2**							**1**							**3**									
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															**1**														**3**							**2**							**2**							**6**							**4**							**1**									
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																																									
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																				**1**																																				
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																																									