«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»

им. Героя Советского Союза

П.А. Половинко»

В.И. Удовицкий

Приказ № 2002 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного нрофессионального образовательного учреждения по программе подготовки снециалистов среднего звена по специальности СПО «Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» Имени Героя Советского Союза П.А. Половинко» Ростовской области

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок НПССЗ – 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год иоступления: 2022 г.

2. План учебного процесса

Haimemenia interm. Haimeme			инивтээт	Учебная	нагрузь	са обуча	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Расп нагрузкі	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	ие обязал	гельной лестрам	аудитор (час. в с	ной еместр)		
Hannestonante unicooa, дисциплин, профессиональных молудей, МДК, проф	Ієкс		гв йонго		к внде	068	тзательная аудит	орная	Iny	od.	II KS	/pc	III k	Шкурс	IV Kypc	ypc
Properties Pro	ΉΝ	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных молулей. МЛК.	ивжул	RSHdi		Ñ	akT.	10	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Фринальный цикт 2 3 4 2 2 3 4 4 1 1 4 4 4 4 1 1 1 4 4 4 4 1 1 1 4 4 4 4 1 1 1 4		практик	wer ubor	вксимвъ	-	итвнье о		•	17	22	91	23	710	23	17	13
Общееобразонательный цикка 3 4 5 6 7 8 9 10 11 Вазовые дисциптиныя 2119 2119 715 1404 931 0 490 502 0 Вазовые дисциптиныя -,3 1196 541 1055 482 0 490 565 0 Вуссый жыке -,1/13 136 58 78 46 51 27 44 44 Виностранный жык -,1/13 136 58 17 71		-	doФ	W	тэомвэ	пээв		,	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
Общеобразователнявый инися 2119 715 1404 931 0 612 792 0 Базовые лисингинныя -,3 117 34 148 44 0 490 565 0 Россий язык -,13 136 58 78 46 51 27 0 Инсоранный язык -,13 136 58 117 71 71 34 44 70 Математика -,13 175 58 117 71 71 73 44 70 Математика -,13 175 58 117 71 71 71 71 70 71 70 71 70 71 71 71 71 70 71 70 71 70 71 71 71 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 70 70 71 70 <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>7</td> <td>2</td> <td>9</td> <td>7</td> <td>00</td> <td>6</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>14</td> <td>15</td> <td>16</td>	1	2	3	7	2	9	7	00	6	10	11	12	13	14	15	16
Базовые дисинилины 1596 541 1665 482 0 490 566 0 Русский язык -, Э 117 39 78 70 34 44 70 Литература -, ДЗ 136 58 19 39 23 44 47 История -, ДЗ 175 58 117 71 71 39 78 История -, ДЗ 175 58 117 71 <td< td=""><td>0.00</td><td>Общеобразовательный цики</td><td></td><td>2119</td><td>715</td><td>1404</td><td>931</td><td>0</td><td>612</td><td>792</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></td<>	0.00	Общеобразовательный цики		2119	715	1404	931	0	612	792	0	0	0	0	0	0
Русский язык -,9 117 39 78 70 34 44 Литература -,ДЗ 136 58 78 46 51 27 Родинал литература -,ДЗ 136 58 17 46 51 27 Иностранный язык -,ДЗ 135 17 71 70 44 70 Математика -,ДЗ 175 58 117 10 47 70 ОБИК Физическая культура -,ДЗ 175 58 117 10 47 70 ОБИК Физическая культура -,ДЗ 175 58 17 10 47 70 ОБИК Физическая культура -,ДЗ 145 48 97 12 86 97 12 80 97 94 66 96 94 63 96 94 95 94 96 96 94 97 94 96 96 96 96	OILE	Базовые дисциплины		1596	541	1055	482	0	490	265	0	0	0	0	0	0
Питература 136 58 78 46 51 27 Роциям литература -ДЗ 58 19 39 23 51 27 Иностранный язык -ДЗ 175 58 117 71 73 44 История -,ЭЗ 234 78 156 94 85 71 История -,ДЗ 175 58 117 100 87 71 Объ Останисская культура -,ДЗ 175 58 117 110 77 70 Объ Объ -,ДЗ 175 58 117 110 70	ОУД.01	Русский язык	€'-	117	39	78	70		34	44						
Родная литература "ДЗ 58 19 39 23 39 39 Иностранный язык "ДЗ 175 58 117 71 71 73 44 Математика "ДЗ 134 78 156 94 85 71 44 История "ДЗ 173 88 117 100 47 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70 71 70	ОУД.02	Литература	-,ДЗ	136	58	78	46		51	27						
Математика -ДЗ 175 58 117 71 73 44 Математика -,Э 2,3 73 156 94 85 71 История -,ДЗ 173 58 117 110 47 70 ОБЖ -ДЗ 175 58 117 110 51 66 ОБЖ -ДЗ 173 165 58 117 110 51 66 Обществознание (вкл. экономику и право) -ДЗ 145 48 97 199 73 67 Гсография 3 57 18 39 7 34 65 Информатика -,ДЗ 156 34 67 34 66 Кимия -,ДЗ 150 57 18 39 7 39 57 Информатика -,ДЗ 150 56 34 66 34 66 Кимия -,ДЗ 150 57 105	ОУД.03	Родная литература	-,ДЗ	28	61	39	23			39						
Математика -,9 234 78 156 94 85 71 История -,ДЗ 1,73 88 117 100 47 70 Физическая культура -,ДЗ 175 58 117 110 51 66 Физическая культура -,ДЗ 105 35 70 122 34 36 Физика -,ДЗ 145 48 97 199 34 65 Обществознание (вкл. экономику и право) -,ДЗ 162 54 108 7 42 65 Ирофильные дисингины -,ДЗ 162 54 108 7 39 7 Информатика -,ДЗ 150 160 55 103 7 39 8 Информатика -,ДЗ 162 34 103 34 66 Информатика -,ДЗ 162 16 16 36 9 19 Биология -,ДЗ 16	ОУД.04	Иностранный язык	-,ДЗ	175	88	1117	17		73	44						
Метория —,ДЗ 175 58 117 100 47 70 Физическая культура 3,ДЗ 175 58 117 1100 51 66 Физическая культура -,ДЗ 165 36 170 110 34 56 Физика -,ДЗ 145 48 97 190 34 65 Обществознание (вкл. экономику и право) -,ДЗ 162 54 108 70 19 67 География 3 57 18 39 7 66 67 Ирформатыка 4 57 18 39 8 7 39 7 Информатика -,ДЗ 162 34 66 9 34 66 Кимия Биология -,ДЗ 162 54 108 9 34 66 Биология -,ДЗ 157 2 16 8 9 34 68 Биология -,Д	ОУД.05	Математика	6,-	234	78	156	94		85	7.1						
ОБЖ -ДДЗ 175 58 117 110 51 66 ОБЖ -ДДЗ 105 35 70 12 34 36 Физика -ДДЗ 145 48 97 19 34 65 Обществознание (вкл. экономику и право.) -ДДЗ 162 54 108 7 42 65 География 3 57 18 39 7 39 7 66 Информатика -ДДЗ 162 54 108 7 39 7 101 7 Информатика -ДДЗ 150 50 100 55 101 34 66 7 Кимия -ДДЗ 157 54 108 40 51 52 52	ОУД.06	История	-ДЗ	175	58	117	10		47	70						
ОБЖ -ДЗ 105 36 70 12 34 36 Физика -ДЗ 145 48 97 199 34 63 Обществознание (вкл. жономику и право) -ДЗ 162 54 108 12 42 66 География 3 57 18 39 8 9 7 66 Информатика -ДЗ 150 16 31 103 0 12 191 Кимия -ДЗ 162 54 108 40 51 57 191 Биология -ДЗ 150 54 108 40 12 191 Биология -ДЗ 162 54 108 40 51 51 51 51 Биология -ДЗ 162 54 108 40 51 51 51 51 51 51 51 51 51 51 52 54 53 54	ОУД 07	Физическая культура	3,Д3	175	58	1117	110		51	99		123	4	- 4		
физика -ДЗ 145 48 97 19 34 63 Обществознание (вкл. экономику и раво) -ДЗ 162 54 108 12 42 66 География 3 57 18 39 7 39 7 66 Ирофильные дисциплины - 57 18 39 8 7 39 7 Информатика - 13 150 50 100 55 101 57 101 50 102 50 101 50 101 50 101 50 101 50 50 101 50 </td <td>ОУД.08</td> <td>ОБЖ</td> <td>-,Д3</td> <td>105</td> <td>35</td> <td>70</td> <td>12</td> <td></td> <td>3.4</td> <td>36</td> <td></td> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	ОУД.08	ОБЖ	-,Д3	105	35	70	12		3.4	36		4				
Обществознание (вкл. экономику и право.) -ДЗ 162 54 108 12 42 66 География 3 57 18 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39 7 39	0УД.09	Физика	-,ДЗ	145	48	- 26	61		34	63		100	SCHOOL SECTION	6.0		
География 3 57 18 39 7 39 7 Экология Профильные дисциплины 469 156 313 8 7 39 39 Информатика "ДЗ 160 156 100 55 101 122 191 Кимия 3 162 54 108 40 51 57 Биология 133 157 52 105 8 37 68 Астрономия Астрономия - 54 18 36 12 0 36	ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,Д3	162	54	108	12		42	99		į.				
Экология 57 18 39 8 9 39 39 Профильные дисциялыные 469 156 313 103 0 122 191 Информатика -ДЗ 150 50 100 55 19 16 51 57 19 Биология -ДЗ 157 54 105 8 7 57 68 Предлагаемые ОД -ДЗ 18 36 346 0 0 36 Астрономия - 54 18 36 12 0 36 36	0УД.11	География	3	57	81	39	7		39							
Профильные лисциплины 469 156 313 103 0 122 191 Информатика -,ДЗ 150 50 100 55 34 66 Кимия -,ДЗ 162 54 108 40 51 57 Биология -,ДЗ 157 52 105 8 37 68 Ирецлагаемые ОД -,ДЗ 18 36 12 0 36 Астрономия - 54 18 36 12 0 36	0УД.12	Экология	•	57	18	39	∞			39						
Информатика -ДЗ 150 50 100 55 34 66 Химия -Э 162 54 108 40 51 57 57 Биология -ДЗ 157 52 105 8 37 68 7 Предлагаемые ОД - 54 18 36 12 0 36 36 Астрономия - 54 18 36 12 9 36 36	одп	Профильные дисциплины		469	156	313	103	0	122	161	0	0	0	0	0	0
14 Химия Э 162 54 108 40 51 57 57 15 Биология -,Д3 157 52 105 8 37 68 8 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 68 7 8 7 8 8 8 7 8	ОУД.13	Информатика	-,ДЗ	150	20	100	55		34	99						
15 Биология "ДЗ 157 52 105 8 37 68 16 Астрономия - ДЗ 18 36 12 0 0 36 16 Астрономия - 54 18 36 12 36 36	ОУД.14	Химия	€,	162	54	108	40		51	57						
Предлагаемые ОД 54 18 36 346 0 0 36 16 Астрономия - 54 18 36 12 36 36	ОУД.15	Биология	-,ДЗ	157	52	105	8		37	89						
Астрономия . 54 18 36 12	под	Предлагаемые ОД		54	18	36	346	0	0	36	0	0	0	0	0	0
	0УД.16	Астрономия	1	54	18	36	12			36						

1	2	8	4	10	9	7	00	6	10	11	12	13	14	15	16
orc3.00	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл		712	240	472	334	0	0	0	64	116	160	72	09	0
OFC3.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	0						48			
OFC3.02	История	EIT'	72	24	48	80					48	1			
OFC3.03	Иностранный язык	.,,,,ДЗ	248	84	164	168				32	34	32	1.36	30	+
OFC3.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,1,13	248	84	164	158			14	32	34	32	36	30	
Orc3.05	Психология общения	57.5.2JJ3	72	24	48							48			
EH.00	Математический и общий викл		240	54	186	40	0	0	0	0	144	0	42	0	0
EH.01	Химия	6	171	27	144	30					144				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д,,,,,Д	69	27	42	10							42		
11TL00	Профессиональный учебный цикл		4071	877	3194	927	0	0	0	512	899	452	714	552	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1006	352	654	186	0	0	0	224	180	202	120	0	0
0П.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	£IT'-'-	86	34	64	28				64	-		-		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ETT	128	32	96	91				48	48				
ОП.03	Техническое оснащение организации	Д3	122	58	64	29				28	36				
OII.04	Организация обслуживания	ДЗ	117	53	64	26					- 64		- 4c		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	EII	124	28	96	14					S 3	84	48		
OII.06	Правовые основы профессиональной деятельности	EIT****	88	30	85	15					10	85			
0П.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	II3	158	62	96	31						96			
OII.08	Охрана труда	-,-,ДЗ	69	21	48	10				48					
011.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	89	17				36	32				
	Вариативная часть		108	36	72			0	0	0	0	0	72	0	0
011.10	Основы предпринимательства	5,,,,3	108	36	72	18							72		
11M.00	Профессиональные модули		3065	525	2540 -	741	0	0	0	288	388	250	594	552	468
пм.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э(кв)	304	16	288	98	o	0	0	288	0	0	0	0	0
MДK.01.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации кулианрных полуфабрикатов	, JJ3	48	16	32	61				32					
MДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных подуфабрикатов	,A3	168	99	112	19				112					
VII.01	Учебная практика	, ДЗ	72		72					72					
10.1111	Производственная практика	713	72		7.2					72				\	

	2	3	4	2	9	7	80	6	01	111	12	13	14	15	16	
пм.02	Организация и ведение процессов пригутовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных илделий, закусок сложного ассоргимента с учетом потребителей, вилов и форм обслуживания	9(KB)	F 24	**	80	102	500 S	0	•	0	8	0	0	-	•	
МДК.02.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		51	17	34	20					34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЕД,	207	69	138	82					138					
УП.02 ПП.02	Учебная практика Произволиственная практика	эт. ДЗ	72		72						72					
IIM.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации колодиых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребнетелей, различных категорий потребнетелей, выдов и форм	manageness rever	. 392	18	£ 24.	88		o			•	3	270		0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		54	8	36	21					- 10	36				
МДК.03.02 УП 03	Процессы приготовления, подготовки ж реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика		183	19	122	73						32	90			
IIM.04	протяводствення педенне процессов причетовления, оформления и подготовках реализация холодивахи грричих десертов, напитков сложбого ассортимента с учетом потреблетей различных категорый потреблетелей, надов и форм	(w))6	347		270	8	0	0	0	•	0	98	190	0	•	
MДК.04.01	Организация процевсов приготовения, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДД3	82	26	52	31						52				

95 38

-	4	,		,)								4.0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Д3	125	51	74	61					28	46		
УП.04	Учебная практика	,,,,,,I3	36		36				H		,	36		
IIII.04	Производственная практика	, дз	108		108							108		
IIM.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания	Э(кв)	999	911	440	138	0		0	0	99	134	240	0
МДК,05.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	.,,,,,,д3	84	28	98	33						32	24	
MДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	J,J.3	292	96 90	204	105					99	99	72	
VII.05	Учебная практика	,,,,,ДЗ	72		72		_	H			1	36	36	
1111.05	Производственная практика	.,,,,ДЗ	108		108						2.	-	108	
11M.06	Организация и контроль текущей деятельностью подченного персонала	Э(кв)	438	128	310	66	0 0		0	0	0 0	0	901	204
MJK.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	.,,,,,д	294	128	991	66							901	09
VII.06	Учебная практика	, JI3	36		36					_	L			36
1111.06	Производственная практика	.,.,,Д3	108		108			Н	Н	Н	Н		Ц	108
ПМ.07	Выполнение работ по однои или пескольким профессиням рабочих, должностям служащих (повар)	Э(кв)	554	84	470	130	0	0	0	0	0 0	0	206	264
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	Д3	302	84	218	130							62	156
VII.07	Учебная практика	£Π	144		144					_			108	36
TIT.07	Производственная практика	ЕД, ДЗ	108		108			Н	Н	Н	Н		-	72
	Всего		0619	1592	4598	1858	[9	612 7	792 5	226 82	828 612	2 828	612	468
חמח	Преддипломная практика				4			-	+	+	_		-	4 нед.
ГИА	аттестация				9		_	-	_	\dashv		_		6 нед.
онсультации	Консультации 4 часа на одного обучающегося в год					JUN .	19	613	707	130 651	373 518	894	FCE	216
Программа	і осударственняя (итоговая) аттестация. Программа базовой подготовка:	CCI alina.				учебной практики		+	+	+	+	+	+	72
1 I flumounting mooney	- Tankana				61.0	производств		0	0	72 1/	144 0	252	141	180
и диполнение пи	1.1. Дипломные пипломного проекта с " по " "				Bee	экзамснов		+	+	+	+	+	-	2
ашита диплом	=					лифф. заметон		-	\vdash		-	-	9	9
No.	1													

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	
ые данные по бюджету времен	в неделях)
ые данные по бюджету времен	
ые данные по (времени
ые данные по (2
ые данные по (ي
ые данные	61013K
ые данные	9
ые да	
ые да	Ie
ые да	
ые да	
2.Сводные да	
2.Сводные	3
2.Сводны	d)
2.Сводив	7
2.Свод	
$2.C_{B0}$	
$2.C_{\rm B}$	0
2.0	Ą
તં	<u> </u>
	d

$2.C_{BO}$	2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	гу времени	(в неделях)					
Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	- 0	2	0	11	52
II курс	29	4	9	0	2	0	11	52
III курс	29	4	7	0	1	0	111	52
IV Kypc	15	9	6	4	1	9	2	43
Всего	112	14	22	4	9	9	35	199
	3.Практика							
№ н/п	Профессиональный модуль, в рамках которого	модуль, в р	амках которого	Наименование	Условия	Семестр		Длительность в
	проводп	проводится практика	IKa	практики	реализации	И		часах
	ПМ.01 Организация и ведение ироцессов приготовления	дение иропес	сов приготовления	Учебная	Концентрированно	іно 3		72
-	и подготовки к реализации нолуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	и нолуфабри сного ассорти	катов для блюд, імента.	Производственная	Концентрированно	но 3		72
	ПМ.02 Организация и ведение ироцессов приготовления,	цение ироцес	сов приготовления,	Учебная	Концентрированно	9 оні		72
C1	оформления и подготовки к реализации горячих олюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	к реализаць усок сложног	и горячих олюд, о ассортимента с	Производственная	Концентрированно	9 он		144
	учетом потребностей различных категорий.	ичных катег	орий.		6	1		
m	ПМ.03 Организация и ведение ироцессов приготовления,	дение ироцес	сов приготовления,	Учебная	Рассредоточено	9		72
	оформления и нодготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребиостей различных категорий потребителей,	и к реализаци усок сложног ичных катег	ии холодных олюд, о ассортимента с орий потребителей,	Производственная	Концентрированно	9 оні	i	144
	видов и форм оослуживания.	ия.		, 1x	7.1			36
	IIM 04 Организация и ведение ироцессов приготовления,	дение процес	сов приготовления,	Учебная	Концентрированно	9 ОНІ		36
4	оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	и к реализаци ов сложного	и холодных и ассортимента с	Производственная	Концентрированно	9 оні		108
	учетом потреоностеи различиых категории иотреоителеи, видов и форм обслуживания.	ичиых категия.	ории иотреоителеи,					

	ПМ.05 Организация и ведение ироцессов ириготовления,	Учебная	Рассредоточено	7	72
2	оформления н иодготовки к реализации хлебобулочных, мучных коидитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий нотребителей,	Производственная	Производственная Концентрированно	7	108
	видов и форм обслуживания.				
	ПМ, 06 Организация и контроль текущей деятельности	Учебная	Концентрированно	8	36
0	подчиненного иерсонала.	Производственная	Концентрированно	8	108
t	ПМ.07 Выполиение работ по рабочей профессии –	Учебная	Рассредоточено	8	144
_	16675 Hobap	Производственная	Рассредоточено	8	108
				Всего	1296

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в ГБПОУ РО «БТЖТИС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в соответствии с ФГОС СПО в ГБПОУ РО «БТЖТИС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» имеются:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь или жар

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Фритюрница

Электрогриль

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспенсер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Овощерезка

Процессор кухонный

Слайсер

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

Миксер для коктейлей

Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)

Машина для вакуумной упаковки

Кофемашина с капучинатором

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Кофемолка

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Машина посудомоечная Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная

Кондитерский цех организации питания

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый,

спиральный)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области "Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- . В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об Корректировка учебного плана на 2015г. проводиться на основании приказов Министерства образования и науки № 390 и от 9 апреля 2015г. №391 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 247, от 25 марта 2015г. № 272, от 9 апреля 2015г. № 389, от 9 апреля 2015г. утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» код профессии 43.02.15. профессионального образования»;
 - ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научнометодическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ - Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее «ФИРО» (протокол № 1 от «03» февраля 2011 года);
- программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для - Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных профессиональных образовательных организаций (2015 г.).

Организация учебного процесса и режим заиятий.

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность каникул - при обучении 3 года 10 месяцев - 35 недель (11 недель на первом, 11 на втором курсах, 11

B на третьем курсе и 2 недели в зимний период на четвертом курсе), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель учебном году);

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий 45 мин.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: тестовые, контрольные, самостоятельные работы;

проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные. При наполняемости группы в количестве консультаций – из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы 25 обучающихся 100 часов на учебный год. На полный курс обучения 400 часов.

производственная рассредоточено; практика проводится концентрированно и концентрированно; Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов, формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведение - согласно локальных актов ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; МДК 03.01 Организация процессов МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 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; МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента; Лабораторные и практические занятия по профессиональным модулям и МДК: ПМ.01 Организация и ведение полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; ПМ.02 изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных ассортимента,

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; кондитерских изделий сложного ассортимента, напитков сложного ассортимента; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар; МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей 16675 Повар проводятся на базе ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» в мастерской. По окончании изучения каждого МДК проводится дифференцированный зачет, по окончании изучения профессионального модуля подчиненного персонала; МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала; ПМ.07 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; МДК.05.01 МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных проводится экзамен (квалификационный)

Общеобразовательный цикл.

общего образования», приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих Реализация ФГОС среднего общего образования (профильное обучение), в пределах ППКРС осуществляется в соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»), письма Минпросвещения Россин от 20.12.2018 г. №03-510 «О направлении информации (вместе с «Рекомендациями про применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»,приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. ;442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельностй по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности

кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин Профиль обучения – естественно-научный. для профессиональных образовательных организаций (2015 г.).

Нормативный срок освоения ППССЗ, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, что соответствует 1404 часам, 2 недели промежуточной аттестации и 11 недель каникулярного времени.

среднего профессионального образования, на программы общеобразовательный цикл отведено 1404 часа. При этом на В соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности дисциплину ОУД,07 Физическая культура еженедельно выделено 2 часа (приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2010 г. № 889).

Общеобразовательная подготовка осуществляется концентрировано на 1 курсе. Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на 1 курсе одновременно с освоением ППССЗ. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения профильных, общих гуманитарных, социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, общепрофессионального цикла, а также профессиональных модулей профессионального цикла ППССЗ.

Введены дополнительные учебные дисциплины – ОУД 03 Родная литература – 39 часов, ОУД 16 Астрономия – 36

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, компьютерные технологии.

По русскому языку, математике экзамены нроводятся в письменной форме, по Химии - в устной форме. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Формирование вариативной части ППССЗ.

Вариативная часть циклов ППССЗ согласно ФГОС составляет 1296 часов.

Вариативная часть циклов ППССЗ распределена на увеличение обязательной части циклов ППССЗ:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

Основы философии -12 часов;

История – 12 часов;

Психология общения - 16 часов.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Экологические основы природопользования 6 часов.

Общепрофессиональный дисциплины:

Правовые основы профессиональной деятельности – 26 часов;

Охрана труда – 16 часов;

Основы предпринимательства – 72 часа;

Трофессиональные модули:

МДК 01.02 76 часов;

МДК.02.02 – 52 часа;

МДК.03.01 – 4 часа;

МДК.03.02 – 86 часов;

МДК.04.01 – 20 часов; МДК.04.02 – 38 часов;

МДК 05.01 – 24 часа;

МДК.05.02 - 152 часа;

МДК 06.01 – 70 часов;

МДК 07.01 – 218 часов.

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 76 ч. Усиление с учетом требований стандарта конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело

знать:

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов гребования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питання; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

ymerb:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарноэпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом нотребностей различных ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации категорий потребителей, видов и форм обслуживания. МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 52 ч.

Усиление с учетом требований стандарта конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3aKycok

ymeTb:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применения ароматических веществ. ПМ 03 Организация и ведение происссов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителсй, видов и форм обслуживания.

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложиого ассортимента – 4 часа.

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодиых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 86 ч.

Усиление с учетом требований стандарта конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

VMETE

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности применения ароматических веществ; готовой продукции.

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»,

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 20 часов.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 38 ч.

Усиление с учетом требований стандарта конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело.

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации нитания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современиые методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой цеиности продуктов при приготовлении холодных и горячих цесертов, напитков;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на нродукты; напитков.

ymeTb:

напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий иотребителей, видов и разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации категорий иотребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация ироцессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом нотребностей различных категорий нотребителей, видов и форм обслуживания – 24 часа.

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных коидитерских изделий сложного ассортимеита, нанитков сложиого ассортимента – 152 часа.

Усиление по профессиональному стандарту Кондитер:

HaTE:

ассортимеит, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий гребования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, нроизводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; сложного ассортимента;

рецентуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варнанты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецеитур, составления заявок на продукты.

ymerb:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецентуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением сироса, с учетом потребностей различиых категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, коитролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; гребований к безопасности.

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 70 часов. ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Усиление по профессиональному стандарту Официант

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различиых категорий потребителей; современные тенденции в области организации питания для различиых категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; классификацию организаций питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, сиособы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; структуру организации интания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров,

пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала,

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов.

vmerb:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (повар). МДК.07.01 Выполнение работ по профессии - повар 4 разряда – 218 часов.

Усиление по профессиональному стандарту Повар:

Знать:

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;
- правила пользования сборником рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- состав пищи и ее калорийность;
- способы и условия хранения продуктов.

Уметь:

- оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при - производить работы по подготовке рабочего места и технологического приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- готовить блюда, наинтки и кулпнарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Формы проведения промежуточной аттестации.

дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный) в соответствин с учебным нланом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. По некоторым дисциплинам возможно нроведение комнлексного дифференцированного зачета или являются н профессиональным модулям дисциплинам аттестации по промежуточной Формами экзамена.

которые представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По профессиональной деятельности и сформированной у него компетенций, определённых в разделе «Требования к Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующих модуля или дисциплины. По междисциплинарным курсам нроводятся дифференцированные зачеты, а по окончании профессиональных модулей - экзамены (квалификационные), выполнению указанного итогам проверки принимается решение о возможном присвоение выпускнику определённой квалификации. × проверяет готовность обучающегося (квалификационный) Экзамен

результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: профессиональной деятельности освоен / не освоен».

является учётом результатов, подтверждённых производственной практики ပ документами соответствующих организаций. Итогом проверки Аттестация по итогам производственной практики проводится дифференцированный зачёт.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоенне обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает количество зачётов и диффереицированных зачётов -10.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная нескольких практическая квалификацнонная работа и письменная экзаменационная работа), обязательные требования содержанию одного или тематики выпускной квалификационной работы профессиональных модулей. соответствие