

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

Рассмотрено и принято на заседании
Педагогического совета
Протокол № 78 от 31.08.2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель Педагогического
совета
Директор СПб ГБПОУ «КПТ»
А.А. Бадашков
приказ № 34 от 01.09.2018 г.



Переутверждено

Переутверждено

Переутверждено

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Согласовано:

Начальник отдела кадров
ООО «Север-Метрополь»
_____ О.А. Краснова
« 09 » _____ 2018 г.



Квалификация: повар ↔ кондитер
Форма обучения – очная
* Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования с получением
среднего общего образования
Режим работы: 5-тидневная учебная неделя

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, рабочая программа) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс
 ПМ – профессиональный модуль
 ОК – общие компетенции;
 ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с освоением среднего общего образования: 5904 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 год 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
|--|--|------------------------|
| | | повар ↔ кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного | осваивается |

| | | |
|--|--|-------------|
| ассортимента | ассортимента | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента | осваивается |

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

| | | |
|-------|---|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> |
| | | <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> |
| | | <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| | | Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Умения: описывать значимость своей профессии |
| | | Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| | | Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и | Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |

| | | |
|-------|--|--|
| | поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии профессиональной деятельности | Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| | | Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | | Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере | Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| | | Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенциями |
|---|--|--|
| Приготовление и подготовка к реализации | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, | Практический опыт: – подготовки, уборки рабочего места; – подготовки к работе, безопасной |

| | | |
|--|---|---|
| <p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов.* ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.5. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; – приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов; – приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место; – выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования и обеспечения безопасности, – подготавливать полуфабрикаты разнообразного ассортимента; в т.ч. полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов. – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; – проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых |
|--|---|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения полуфабрикатов; – осуществлять ротацию сырья, продуктов <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; – требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; в т.ч. полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов; – ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; в т.ч. полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов; – способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление,</p> | <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке к работе, уборке рабочего места, выборе технологии ведения процесса, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе: оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента блюд Петербургской кухни; – упаковке, складировании |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p> | <p>неиспользованных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; – поддерживать стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в жестких условиях; – применять различные методы экономии при использовании оборудования для приготовления кулинарной продукции; – оценивать приоритеты в работе, дифференцировать более важные задачи по отношению к менее важным; – составлять план работы для приготовления отдельных блюд, а также производства заготовок для всего меню; – консультировать по закупкам сырья и оборудования; – вносить предложения по оптимизации производственных процессов. |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление (презентация) подготовку к реализации блюд Петербургской кухни разнообразного ассортимента.*</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; – ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – физико-химические процессы, происходящие при кулинарной и технологической обработке пищевых продуктов; – норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – законодательные ограничения для рекламных материалов и презентации меню; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. |
|--|--|---|

| | | |
|---|--|--|
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного</p> | <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями. – осуществления необходимых технологических расчетов <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции – производить необходимые технологические расчеты |
|---|--|--|

| | | |
|--|---|---|
| | <p>ассортимента ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации низкокалорийных салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.8. Осуществлять технологические расчеты, необходимые для подготовки продуктов и приготовления салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p> | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методика производства технологических расчетов |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление</p> | <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями – приготовления десертов молекулярной кухни – подбор вина к холодным и горячим десертам |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов молекулярной кухни* ПК 4.7. Осуществлять правильный подбор вина к холодным и горячим десертам</p> | <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции – навык приготовления молекулярной продукции – правильность выбора вина к холодным и горячим десертам <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных – сочетание продуктов с химическими препаратами – сочетание вин с определенными продуктами |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p> | <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – приготовлении, подготовке к реализации национальных сладостей, конфет ручной работы ; – порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки национальных сладостей, конфет ручной работы ; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной |
|---|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>подготовку к реализации национальных сладостей ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации конфет ручной работы</p> | <p>санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, национальных сладостей, конфет ручной работы ; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных, – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации национальных сладостей, конфет ручной работы; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |
|--|--|--|

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Рабочий учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

5.1.1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж Пищевых технологий» (далее – образовательное учреждение) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898).

Образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает основную образовательную программу по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО, исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662): повар кондитер.

По окончании освоения ППКРС обучающимся присваивается квалификация ОКПР 16675 Повар, ОКПР 12901 Кондитер.

Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий по 45 минут. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Практикоориентированность ООП ППКРС СПО с учетом всех видов практик (учебной, производственной) и лабораторно-практических работ составляет 65%, что удовлетворяет требованиям ООП СПО базовой подготовки (от 65% до 80%).

При проведении занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании Положения о государственной итоговой аттестации.

Порядок подготовки и проведения ГИА определен в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, утвержденным директором образовательного учреждения. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Формирование вариативной части программы

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при формировании ООП образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть программы в объёме не менее 20% от общего количества учебных часов, увеличивая при этом объем времени, отведенный на профессиональные модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. При этом вариативная часть служит для освоения дополнительных основных видов деятельности и/или профессиональных компетенций не предусмотренных ФГОС.

Распределение часов вариативной части осуществлено на основании решения методического совета образовательного учреждения и консультаций с работодателем.

Согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитера вариативную часть ООП ППКРС отводится 612 часов, а также 524 часов из отведенных для реализации среднего общего образования и не вошедших в основную программу, которые распределены следующим образом:

ТАБЛИЦА ОБОСНОВАНИЯ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВА

| № п/п | Индекс | Наименование ПМ | Профессиональные компетенции, знания и умения, формируемые за счет вариативной части программы | Кол-во часов по ПООП | Кол-во часов вариативной части | Кол-во часов по УП |
|-------|--------------|---|--|----------------------|--------------------------------|--------------------|
| | П.00 | Профессиональный цикл | | | | |
| | ПМ.00 | Профессиональные модули | | | | |
| 1. | ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Расширение и углубление основного вида деятельности, освоение дополнительной компетенции: ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов. | 74 | 184 | 338 |
| 2. | ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Расширение и углубление основного вида деятельности, освоение дополнительной компетенции: ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление (презентация) подготовку к реализации блюд Петербургской кухни разнообразного ассортимента | 464 | 324 | 788 |
| 3. | ПМ.03 | Приготовление, оформление и | Расширение и углубление основного вида деятельности, | 170 | 198 | 368 |

| | | | | | | |
|---------------|-------|---|--|-------------|-------------|-------------|
| | | подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | освоение дополнительных компетенций: ПК 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации низкокалорийных салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.8 Осуществлять технологические расчеты, необходимые для подготовки продуктов и приготовления салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | | | |
| 4. | ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Расширение и углубление основного вида деятельности, освоение дополнительных компетенций: ПК 4.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов молекулярной кухни ПК 4.7 Осуществлять правильный подбор вина к холодным и горячим десертам | 174 | 166 | 340 |
| 5. | ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Расширение и углубление основного вида деятельности, освоение дополнительных компетенций: ПК 5.6 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации национальных сладостей ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации конфет ручной работы | 526 | 184 | 710 |
| ИТОГО: | | | | 1408 | 1056 | 2544 |

Сводные данные по бюджету времени

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая | Каникулы | Всего |
|-----------------|---|------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 38 | 3 | 0 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 32 | 1 | 6 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 24 | 6 | 9 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| IV курс | 17 | 7 | 14 | 1 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 111 | 17 | 29 | 5 | 2 | 35 | 199 |

43.01.09 Повар, кондитер, набор 2018 (на базе ООО)
Рабочий учебный план

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной программы, час | | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.) | | | | | | | | |
|--------------|--|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------|----------------|---------------------|----------|------------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|--------|
| | | | Всего | самостоятельная учебная работа | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час | | | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | |
| | | | | | Консультации | Всего теоретических занятий | в том числе | | | Учебной практики | Производственной практики | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. |
| | | | | | | | Лекций, уроков | Лаб.-практ. занятий | | | | 17 нед | 24 нед | 17 нед. | 24 нед. | 17 нед | 24 нед | 17 нед | 24 нед |
| 0.00 | Общеобразовательный цикл | 6/9 | 2482 | 0 | 56 | 2426 | 1421 | 1005 | 0 | 0 | 389 | 473 | 490 | 556 | 203 | 371 | 0 | 0 | |
| ОДБ.00 | Базовые учебные дисциплины | | 1636 | 0 | 26 | 1610 | 890 | 720 | 0 | 0 | 264 | 287 | 350 | 335 | 137 | 263 | 0 | 0 | |
| ОДБ.01 | Русский язык | -, -, Э | 136 | 0 | | 136 | 82 | 54 | | | 25 | 32 | 41 | 38 | | | | | |
| | Русский язык (консультации) | | 10 | | 10 | | 0 | | | | | | 5 | 5 | | | | | |
| ОДБ.02 | Литература | -, -, ДЗ | 204 | 0 | | 204 | 144 | 60 | | | 66 | 50 | 38 | 50 | | | | | |
| | Литература (консультации) | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | -, -, ДЗ | 204 | 0 | | 204 | 0 | 204 | | | 48 | 36 | 50 | 70 | | | | | |
| | Иностранный язык (консультации) | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.04 | История | -, -, -, ДЗ | 204 | 0 | | 204 | 192 | 12 | | | 23 | 30 | 23 | 26 | 38 | 64 | | | |
| | История (консультации) | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.05 | Обществознание (включая экономику и право) | -, -, Э | 136 | 0 | | 136 | 106 | 30 | | | 17 | 24 | 34 | 61 | | | | | |
| | Обществознание (консультации) | | 10 | | 10 | | 0 | | | | | | 5 | 5 | | | | | |
| ОДБ.06 | Физика | -, -, -, ДЗ | 136 | 0 | | 136 | 122 | 14 | | | 17 | 22 | 17 | 22 | 17 | 41 | | | |
| | Физика (консультации) | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.07 | Астрономия | ДЗ | 38 | 0 | | 38 | 34 | 4 | | | | | | | | 38 | | | |
| | Астрономия (консультации) | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.08 | География | -ДЗ | 68 | 0 | | 68 | 58 | 10 | | | | | | | 17 | 51 | | | |
| | География (консультации) | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.09 | Информатика и ИКТ | -, Э | 68 | 0 | | 68 | 0 | 68 | | | | | | | 34 | 34 | | | |
| | Информатика и ИКТ (консультации) | | 6 | | 6 | | 0 | | | | | | | | 3 | 3 | | | |
| ОДБ.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | -, -, ДЗ | 68 | 0 | | 68 | 28 | 40 | | | 17 | 18 | 17 | 16 | | | | | |
| | Основы безопасности жизнедеятельности (консультации) | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.11 | Физическая культура | -, -, -, ДЗ | 210 | 0 | | 210 | 0 | 210 | | | 34 | 40 | 34 | 42 | 28 | 32 | | | |
| ОДБ.12 | Технология | -, -, ДЗ | 68 | 0 | | 68 | 58 | 10 | | | 17 | 35 | 16 | | | | | | |
| | Технология (консультации) | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.13 | Мировая художественная культура | ДЗ | 70 | | | 70 | 66 | 4 | | | | | 70 | | | | | | |
| ОДП.00 | Профильные учебные дисциплины | | 846 | 0 | 30 | 816 | 531 | 285 | 0 | 0 | 125 | 186 | 140 | 221 | 66 | 108 | 0 | 0 | |
| ОДП.01 | Математика | -, -, -, Э | 408 | 0 | | 408 | 203 | 205 | | | 46 | 68 | 48 | 82 | 61 | 103 | | | |
| | Математика (консультации) | | 10 | | 10 | | 0 | | | | | | | 5 | 5 | | | | |
| ОДП.02 | Химия | -, -, Э | 204 | 0 | | 204 | 154 | 50 | | | 32 | 46 | 51 | 75 | | | | | |
| | Химия (консультации) | | 10 | | 10 | | 0 | | | | | | 5 | 5 | | | | | |
| ОДП.03 | Биология | -, -, Э | 204 | 0 | | 204 | 174 | 30 | | | 47 | 72 | 31 | 54 | | | | | |
| | Биология (консультации) | | 10 | | 10 | | 0 | | | | | | 5 | 5 | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 1/8 | 590 | 0 | 56 | 534 | 300 | 234 | 0 | 0 | 144 | 114 | 55 | 25 | 60 | 34 | 65 | 93 | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (консультации) | -ДЗ | 72 | | | 72 | 60 | 12 | | | 34 | 38 | | | | | | | |
| | | | 8 | | 8 | | 0 | | | | 4 | 4 | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | -ДЗ | 72 | | | 72 | 56 | 16 | | | 51 | 21 | | | | | | | |
| | Основы товароведения продовольственных товаров (консультации) | | 8 | | 8 | | 0 | | | | 4 | 4 | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -, Э | 72 | | | 72 | 60 | 12 | | | | | 51 | 21 | | | | | |
| | Техническое оснащение и организация рабочего места (консультации) | | 8 | | 8 | | 0 | | | | | | 4 | 4 | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | -ДЗ | 48 | | | 48 | 40 | 8 | | | | | | | 17 | 31 | | | |
| | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (консультации) | | 5 | | 5 | | 0 | | | | | | | | 2 | 3 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------|--------------|-------------|-----------|-----------------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Э | 340 | 14 | 10 | 172 | 110 | 62 | 72 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 91 | 249 | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ДЗ** | 32 | | | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | 32 | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | -ДЗ** | 140 | | | 140 | 86 | 54 | | | | | | | | | 79 | 61 | |
| | Самостоятельная работа студентов | | 14 | 14 | | | | | | | | | | | | | 7 | 7 | |
| | Консультации | | 10 | | 10 | | | | | | | | | | | | 5 | 5 | |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ* | 72 | | | | | | 72 | | | | | | | | | 72 | |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ* | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | | | 72 | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Э | 710 | 20 | 10 | 248 | 148 | 100 | 180 | 252 | 0 | 0 | 0 | 0 | 78 | 308 | 144 | 180 | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ДЗ** | 32 | | | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | 32 | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -ДЗ** | 216 | | | 216 | 126 | 90 | | | | | | 68 | 148 | | | | |
| | Самостоятельная работа студентов | | 20 | 20 | | | | | | | | | | 10 | 10 | | | | |
| | Консультации | | 10 | | 10 | | | | | | | | | | | 10 | | | |
| УП.05 | Учебная практика | -ДЗ* | 180 | | | | | | 180 | | | | | | | 108 | 72 | | |
| ПП.05 | Производственная практика | -ДЗ* | 252 | | | | | | | 252 | | | | | | | 72 | 180 | |
| Всего | | | 11/33 | 5904 | 82 | 172 | 4066 | 2383 | 1683 | 540 | 756 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 |
| ПА | Промежуточная аттестация | | Э | 216 | | | | | | | | | 18 | | 90 | 18 | 36 | | 54 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | ДЭ | 72 | | | | | | | | | | | | | | | 72 |
| <p>На промежуточную аттестацию отводится 216 часов, в том числе 72 часов на экзамены, 144 на самостоятельную подготовку</p> | | | | | | Всего часов | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | | | | |
| | | | | | | Количество | | 17 | 24 | 17 | 24 | 17 | 24 | 17 | 24 | 17 | 24 | | |
| | | | | | | дисциплин и МДК | 109 недель | 606 | 696 | 604 | 694 | 470 | 704 | 273 | 191 | | | | |
| | | | | | | ВСР | 82 | 6 | 6 | 8 | 8 | 16 | 16 | 15 | 7 | | | | |
| | | | | | | учебной практики | 17 недель | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 108 | 216 | 72 | | | | |
| <p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена</p> | | | | | | производств. практики | 29 недель | 0 | 72 | 0 | 0 | 108 | 0 | 108 | 468 | | | | |
| | | | | | | экзаменов | 12 | 0 | 1 | 0 | 5 | 1 | 2 | 0 | 3 | | | | |
| | | | | | | дифф.зачетов | 27 | 1 | 5 | 2 | 4 | 2 | 6 | 1 | 6 | | | | |
| | | | | | | зачетов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| | | | | | | Надо | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | | | |
| Есть | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | | | | | | | | | |
| Разница | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | |

Примечание: ДЗ* - дифференцированные зачеты по УП и ПП сдаются комплексно в рамках одного профессионального модуля

Примечание: ДЗ** - дифференцированные зачеты по МДК сдаются комплексно в рамках одного профессионального модуля

| Курс | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Виды учебной нагрузки | Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Всего часов | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|-----------------------|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------------|------|----|----|----|-----|----|------|-----|------|-----|-----|----|----|
| | | | | Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 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 |
| 4 курс | П.00 | Профессиональный цикл | обяз. уч. | 32 | 32 | 32 | 32 | 36 | 36 | 36 | 36 | 32 | 32 | 32 | 30 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 18 | 31 | 36 | 36 | 36 | 36 | 18 | 33 | 31 | 32 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 15 | 0 | 0 | 1296 | | | | | | | | | | | | |
| | | | сам. р.с. | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | | 0 | 54 | | | | | | | | | | |
| | | | обяз. уч. | 7 | 8 | 8 | 8 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 11 | 12 | 12 | 0 | 0 | | 0 | | 15 | 0 | 0 | 146 | | | | | | |
| | | | сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | | 12 | | | | | | | | | | | |
| обяз. уч. | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 36 | | | | | | | | | | | | |
| сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | | | 5 | | | | | | | | | | |
| обяз. уч. | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 40 | | | | | | | | | | | | | |
| сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | | 0 | 0 | | | | | | | | |
| обяз. уч. | 3 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 5 | 5 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | | 70 | | | | | | | | | | | | |
| сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | | | 7 | | | | | | | | | | | |
| обяз. уч. | 25 | 24 | 24 | 24 | 36 | 36 | 36 | 24 | 24 | 24 | 24 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 6 | 19 | 36 | 36 | 36 | 36 | 7 | 22 | 19 | 20 | 36 | 36 | 36 | 36 | | | 0 | 0 | | 0 | 1150 | | | | | | |
| сам. р.с. | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 42 | | | | | | | | |
| обяз. уч. | 16 | 14 | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 14 | 14 | 14 | 14 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 510 | | | | | |
| сам. р.с. | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 18 | | | | | | | |
| обяз. уч. | 16 | 14 | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 14 | 14 | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | | 114 | | | | |
| сам. р.с. | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | | | | | | | | |
| обяз. уч. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 144 | | | | | |
| сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 252 | | | | | | |
| обяз. уч. | 9 | 10 | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 22 | 19 | 20 | 36 | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 316 | | | | | | | | | | | | | |
| сам. р.с. | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 24 | | | | | | | | | |
| обяз. уч. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 8 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | 32 | | | | | | | |
| сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | | | | |
| обяз. уч. | 9 | 10 | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 14 | 13 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 140 | | | | | | | | |
| сам. р.с. | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 24 | | | | | | |
| обяз. уч. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 72 | | | | | | | |
| сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 72 | | | | |
| обяз. уч. | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 324 | | | | | | | | |
| сам. р.с. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | |
| обяз. уч. | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 72 | | | | | | | |
| сам. р.с. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | | 0 | 252 | | | |
| обяз. уч. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 126 | | | | |
| сам. р.с. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 126 | | |
| Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки | 32 | 32 | 32 | 32 | 36 | 36 | 36 | 36 | 32 | 32 | 32 | 30 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 1422 | | | | | | |
| Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 54 | | | | | | | | | | | | |
| Всего часов в неделю | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | 1476 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранный язык;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных рабочим учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Микроволновая печь

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

по 2 коморки на обучающегося

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Механическое оборудование:

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания 1

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп

Нитраттестер

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный с моечной ванной

Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь для приготовления полуфабрикатов

Гастроемкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15

Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15

Сковорода

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,
мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
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

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Плита электрическая;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп
Нитраттестер

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь для приготовления полуфабрикатов

Гастроемкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15
Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15
Сковорода

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 (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
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

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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.

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в

том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 *Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 *Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 *Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».