

Директор ГАУАПТО
Ишимский муниципальный техникум
С.Г. Конев
20 июня 2022 г.

образовательной программы среднего профессионального образования
- программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки - 2022г

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

2. Сводные данные по бюджету времени

[illegible]

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Преддипломная
практика
☒

Промежуточная
аттестация
А

Государственная итоговая
аттестация

Неделя отсутствует

3. План учебного процесса

1	Перечень циклов, ПМ, МДК, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся									Распределение по курсам и семестрам						Обязательная часть,%	Внеурочная часть,%
		Экспертная	Данная в	Диф. зачет	Другие формы контроля	Объем образовательной программы	Всего	В том числе в форме практической подготовки	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Курсовые работы (проекты)	Консультации	Промежуточная аттестация	2 курс		3 курс		4 курс			
															1	2	3	4	5	6		
															семестр. час							
															612	570	450	516	486	198		
															количество недель							
															17	13,5	12,3	14,2	13,3	5,3		
															используемая нагрузка, час							
															36	36	36	36	36	36		
16	17	18	19	20	21	22	23															
	Общий объем образовательной программы					4464	3984	1296	1256	1362	122	48	44	120	612	570	450	516	486	198	2952	1296
																					69	31
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	3984	1296	1256	1362	122	48	44	120	612	570	450	516	486	198	2952	1296
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					432	432	0	104	322	6	0	0	0	104	64	54	70	88	52	432	0
ОГСЭ.01	Основы философии			5		36	36		36										36		36	
ОГСЭ.02	История				1	36	36		36						36						36	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	1,2,3,4,5	164	164			158	6				34	32	26	36	26	10	164	
ОГСЭ.04	Физическая культура			6	1,2,3,4,5	164	164		6	158					34	32	28	34	26	10	164	
ОГСЭ.05	Психология общения				6	32	32		26	6										32	32	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					180	180	0	122	48	10	0	0	0	68	76	0	0	0	36	180	0
ЕН.01	Химия			2	1	144	144		98	36	10				68	76					144	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			6		36	36		24	12										36	36	
П.00						3492	3372	1296	1030	992	106	48	44	120	440	430	396	446	398	110	2340	1176
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					778	772	0	386	358	26	0	2	6	130	126	120	304	32	60	612	160
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1		64	64		32	32					64						64	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			2	1	96	96		56	34	6				34	62					96	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2		64	64		38	26						64					64	
ОП.04	Организация обслуживания	4				70	64		28	34			2	6				64			64	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4		96	96		48	42	6							96			96	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			5		32	32		26	6									32		32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4		96	96		24	66	6							96			96	
ОП.08	Охрана труда			1		32	32		22	10					32						32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3		68	68		40	28							68				68	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты. Profil (М) Основы финансовой грамотности Основы бизнес планирования Агробизнес.				3	52	52		24	20	8						52					52
ОП.11	Основы диетического и детского питания/ Основы молекулярной кухни			4		48	48		38	10								48				48
ОП.12	Современные методы приготовления сложной кулинарной продукции			6		60	60		10	50										60		60
ПМ.00	Профессиональный цикл					2714	2600	1152	644	634	80	48	42	114	310	304	276	142	366	50	1728	1016
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					312	294	144	68	66	10	0	6	18	0	84	66	0	0	0	212	82
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				38	32		22	8			2	6		32					32	
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		2		124	118		46	58	10		4	6		52	66				36	82
УП.01	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		72	72	72									72				72	
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		72	72	72									72				72	
	Экзамен по модулю	3				6								6								

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					438	426	216	86	76	10	32	6	12	0	0	210	0	0	0	336	90
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				37	34		26	6			2	3			34				34	
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					179	176		60	70	10	32	4	3			176				86	90
УП. 02	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		72	72	72									72				72	
ПП. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		144	144	144									144				144	
	Экзамен по модулю	4				6								6								
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					298	286	144	62	64	10	0	6	12	0	0	0	142	0	0	212	74
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				35	32		20	10			2	3			32				32	
МДК. 03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					113	110		42	54	10		4	3			110				36	74
УП. 03	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		36	36	36									36				36	
ПП. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		108	108	108									108				108	
	Экзамен по модулю	4				6								6								
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					270	258	108	84	50	10	0	6	12	0	0	0	0	150	0	176	82
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5				35	32		20	10			2	3				32			32	
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					121	118		64	40	10		4	3			118				36	82
УП. 04	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5		36	36	36									36				36	
ПП. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					72	72	72									72				72	
	Экзамен по модулю	5				6								6								
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					362	350	180	74	80	10	0	6	12	0	0	0	0	170	0	264	86
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5				35	32		18	12			2	3				32			32	
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					141	138		56	68	10		4	3			138				52	86
УП. 05	Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6		72	72	72											72		72	
ПП. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					108	108	108										108		108		
	Экзамен по модулю	6				6								6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					216	204	108	34	32	10	16	4	12	0	0	0	0	46	50	204	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6		5		102	96		34	32	10	16	4	6				46	50		96	
УП.06	Оформление технологической документации					36	36	36											36		36	

ПП. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6		72	72	72										72	72		
	Экзамен по модулю	6				6							6								
ПМ. 07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар 12901 Кондитер					818	782	252	236	266	20	0	8	36	310	220	0	0	0	180	602
	МДК.07.01 Освоение профессии 12901 Кондитер	2	1			226	220		96	110	10		4	6	140	80				220	
УП. 07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий		2			72	72	72								72			36	36	
ПП.07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий					36	36	36								36			36		
МДК.07.02	Освоение профессии 16675 Повар	2	1			316	310		140	156	10		4	6	170	140				310	
УП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки		2			72	72	72								72			36	36	
ПП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки					72	72	72								72			72		
	Квалификационный экзамен	2				24								24							
*	Часы, выделенные из вариативной части.																				
	Учебная практика						468							0	144	72	108	36	108		
	Производственная практика						684							0	108	72	252	72	180		
	Производственная практика (преддипломная)		6			144		144											144		
	Промежуточная аттестация					120														120	
ГИА	Государственная итоговая аттестация					216													216		
																			4464		
		Всего	Экзаменов											4	5	4	3	3			
	Зачётов																				
	Диф. зачёт													4	6	3	7	4	6		
	Другие формы контроля													4	1	2	1	1	4		
	Курсовых работ (проектов)															1			1		

4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

5. Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. 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);
3. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
4. Приказ Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюсте России 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
5. 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 № регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации);
6. 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 № регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации);
7. 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 № регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации);
8. Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
9. Приказ Минобрнауки России № 885 Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
10. Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа.
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
4. Письмо Министерства Просвещения РФ от 25.08.2022 №05-1443 «Об интеграции курса «Россия-Моя история».

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы – шестидневная рабочая неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 2 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1. Требования к структуре учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (31%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативной часть образовательной программы сформирована следующим образом:

	Перечень циклов, ПМ, МДК, дисциплин, практик	Вариативная часть
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1296
П.00		1176
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	160
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)/Основы финансовой грамотности/ Основы бизнес планирования/ Агробизнес	52
ОП.11	Основы диетического и детского питания	48
ОП.12	Современные методы приготовления сложной кулинарной продукции	60
ПМ. 00	Профессиональный цикл	1032
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	82
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	82
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	90
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	74
МДК. 03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74

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	82
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	82
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	86
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	86
ПМ. 07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар 12901 Кондитер	602
МДК.07.01	Освоение профессии 12901 Кондитер	220
УП. 07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	36
МДК 07.02	Освоение профессии 16675 Повар	310
УП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки	36
ПА	Промежуточная аттестация	120

Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	-
Общепрофессиональный цикл	612	160+6=166
Профессиональный цикл	1728	1016+114=1130
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	4464	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 99 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- Экзамен
- Экзамен по модулю

- Комплексный экзамен
- Зачет
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Курсовая работа

Семестровый контроль, защита проекта (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;

2 курс - 10 зачетов, 7 экзаменов, 1 курсовая работа;

3 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов, 1 курсовая работа. (В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.)

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 164 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В соответствии с письмом Министерства Просвещения РФ от 25.08.2022г. №05-1443 «Об интеграции курса «Россия-Моя история» в Общий гуманитарный и социально-экономический цикл включен курс лекций «Россия – Моя история» в рамках учебной дисциплины ОГСЭ.02 История в количестве 16ч.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар 12901 Кондитер

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 42 процента от профессионального цикла образовательной программы.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов: учебная и производственная практика организуется в форме практической подготовки.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Рассмотрено на заседании ЦК
по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Протокол № 1

" 30 " 08 2022г

Председатель ЦК  /Котляревская С.В.